FI

KULINARISK

Reseptikirja

Sisältö

Ruoanvalmistustaulukot	3	Kakku	34
Automaattiset ohjelmat	23	Jälkiruoat	41
Porsas/Vasikka	24	Pizza/Piirakka/Leipä	43
Naudanliha/Riista/Lammas	27	Padat/Paistokset	47
Lintupaisti	30	Lisukkeet	50
Kala	32	Puolivalmisteet	52

Oikeus muutoksiin pidätetään.

Ruoanvalmistustaulukot

Neuvoja uunin erityisiin toimintoihin

Lämpimänä Pito

Toiminto mahdollistaa ruoan säilyttämisen lämpimänä. Lämpötila säätyy automaattisesti arvoon 80 °C.

Lautasten Lämmitys

Toiminto mahdollistaa lautasten ja astioiden lämmittämisen ennen tarjoilua. Lämpötila säätyy automaattisesti arvoon 70 °C.

Aseta lautaset ja astiat tasaisesti päällekkäin uunin ritilälle. Käytä ensimmäistä kannatintasoa. Vaihda niiden paikkaa, kun lämmitysajasta on kulunut puolet.

Sulatus

Poista pakkausmateriaalit ja aseta ruoka lautaselle. Älä peitä ruokaa, muutoin sulatusaika voi olla pitempi. Käytä ensimmäistä kannatintasoa.

Höyrykypsennys

Käytä ainoastaan lämmön- ja korroosionkestävää tai kromiteräksistä keittoastiaa.

Kun kypsennät useammalla kannatintasolla, jätä tasojen väliin tilaa höyryn kiertoa varten.

Aloita ruoanvalmistus kylmällä uunilla, ellei alla olevassa taulukossa suositella esikuumennusta.

Höyryveden taulukko

Aika (min)	Vesilokeron vesimäärä (ml)
15 - 20	300
30 - 40	600
50 - 60	800

Voimakas Höyry

⚠ **VAROITUS!** Älä avaa uunin luukkua toiminnon ollessa käynnissä. On olemassa palovammojen vaara.

Toiminto sopii kaikenlaisille elintarvikkeille, niin tuoreelle kuin pakasteruoalle. Sillä voidaan valmistaa, kuumentaa, sulattaa, keittää tai ryöpätä vihanneksia, lihaa, kalaa, pastaa, riisiä, maissia, suurimoita ja kananmunia.

Voit valmistaa täydellisiä ateriakokonaisuuksia yhdellä kertaa.

Valmista ruoat oikeaoppisesti valitsemalla ruokalajit, joiden keittoajat ovat lähes samat. Lisää suurin vaadittu määrä vettä yhteen valmistettavaan ruokalajiin. Aseta ruoat oikeaan keittoastiaan ja aseta ne sen jälkeen uunin ritilöiden päälle. Jätä keittoastioiden väliin tilaa, jotta höyry voi kiertää uunissa.

- Tämän toiminnon avulla voit steriloida astiat (esim. maitopullot).
- Aseta puhtaat astiat ritilän keskelle ensimmäiselle tasolle. Varmista, että aukko osoittaa alaspäin pienessä kulmassa.
- Täytä laatikko maksimimäärällä vettä ja aseta toiminta-ajaksi 40 minuuttia.

Sterilointi toiminnolla: Voimakas Höyry

Vihannekset

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso	Vesilokeron vesimäärä (ml)
Artisokat	96	50 - 60	1	800
Munakoiso	96	15 - 25	1	450
Kukkakaali, kokonainen	96	35 - 45	1	600
Kukkakaali, palasina	96	25 - 30	1	500
Parsakaali, kokonainen	96	30 - 40	1	550
Parsakaali, palasina	96	20 - 25	1	400
Sienet, viipaleina	96	15 - 20	1	400
Herneet	96	20 - 25	1	450
Fenkoli	96	35 - 45	1	600
Porkkanat	96	35 - 45	1	600
Kyssäkaali, suikaleina	96	30 - 40	1	550
Paprikat, suikaleina	96	15 - 20	1	400
Purjosipuli, renkaina	96	25 - 35	1	500
Vihreät pavut	96	35 - 45	1	550

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso	Vesilokeron vesimäärä (ml)
Vuonankaali, palasina	96	20 - 25	1	450
Ruusukaali	96	30 - 40	1	550
Punajuuri	96	70 - 90	1	800 + 400
Mustajuuri	96	35 - 45	1	600
Selleri, kuutioina	96	20 - 30	1	500
Parsa, vihreä	96	25 - 35	1	500
Parsa, valkoinen	96	35 - 45	1	600
Pinaatti, tuore	96	15	1	350
Kuoritut tomaatit	96	15	1	350
Valkoiset leikkopavut	96	25 - 35	1	500
Kurttukaali	96	20 - 25	1	400
Kesäkurpitsa, viipaleina	96	15	1	350

Lisukkeet

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso	Vesilokeron vesimäärä (ml)
Hiivamykyt	96	30 - 40	1	600
Perunamykyt	96	35 - 45	1	600
Kuorimattomat perunat, keskisuuret	96	45 - 55	1	750
Riisi (vesi/riisisuhde 1,5: 1)	96	35 - 40	1	600
Keitetyt perunat, neljäsosat	96	35 - 40	1	600
Leipämykyt	96	35 - 45	1	600

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso	Vesilokeron vesimäärä (ml)
Tuore Tagliatelle	96	20 - 25	1	450
Maissipuuro (vesi-/jauhosuhde 3: 1)	96	40 - 45	1	750

Kala

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso	Vesilokeron vesimäärä (ml)
Taimen, noin 250 g	85	30 - 40	1	550
Katkaravut, tuoreet	85	20 - 25	1	450
Katkaravut, pakastetut	85	30 - 40	1	550
Lohifileet	85	25 - 35	1	500
Härkänieriä, n. 1000 g	85	40 - 45	1	600
Simpukat	96	20 - 30	1	500
Litteät kalafileet	80	15	1	350

Liha

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso	Vesilokeron vesimäärä (ml)
Keitetty kinkku 1000 g	96	55 - 65	1	800 + 150
Keitetty kananrintapala	90	25 - 35	1	500
Kana, haudutettu, 1000 - 1200 g	96	60 - 70	1	800 + 150

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso	Vesilokeron vesimäärä (ml)
Vasikan-/ porsaankylkipaisti ilman koipea, 800 - 1000 g	90	80 - 90	1	800 + 300
Kassler (savustettu poraankylkipaisti), haudutettu	90	70 - 90	1	800 + 300
Tafelspitz (keitettyä naudanlihaa)	96	110 - 120	1	800 + 700
Nakkimakkarat	80	15 - 20	1	400

Kananmunat

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso	Vesilokeron vesimäärä (ml)
Kananmunat, pehmeäksi keitetyt	96	10 - 12	1	400
Kananmunat, keskikovaksi keitetyt	96	13 - 16	1	450
Kananmunat, kovaksi keitetyt	96	18 - 21	1	500

Kiertoilma ja Voimakas Höyry peräkkäin

Kun yhdistät toimintoja, voit valmistaa lihaa, vihanneksia ja lisukkeita. Kaikki ruokalajit ovat valmiita tarjottaviksi samaan aikaan.

- Paista ruokaa alustavasti toiminnolla: Kiertoilma .
- Aseta valmistellut vihannekset ja lisukkeet uunivuokaan. Aseta ne uuniin lihan lisäksi.
- Jäähdytä uuni noin 80 °C lämpötilaan. Voit jäähdyttää laitteen nopeammin avaamalla uuninluukun ensimmäiseen asentoon saakka noin 15 minuutin ajaksi.
- Käynnistä toiminto: Voimakas Höyry. Paista niitä yhdessä, kunnes ruoka on valmista.

ⓘ Maksimivesimäärä on 650 ml.

Korkea kosteus

Lisää noin 300 ml vettä.

Käytä toista kannatintasoa.

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)
Vanukas/piiras pieninä paloina	90	35 - 40
Munakkaat	90	30 - 40
Terriinit	90	40 - 50
Ohut kalafilee	85	15 - 25
Paksu kalafilee	90	25 - 35
Pieni kala maks. 0,35 kg	90	25 - 35

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)
Kokonainen kala maks. 1 kg	90	35 - 45

Uudelleenlämmitys

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)
Mykyt	85	25 - 35
Pasta	85	20 - 25
Riisi	85	20 - 25
Yhden astian ruoat	85	20 - 25

Alhainen Kosteus

Lisää noin 300 ml vettä.

Ruokalaji	Määrä	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Porsaanpaisti	1 kg	160 - 180	90 - 100	1
Paahtopaisti	1 kg	180 - 200	60 - 90	1
Vasikanpaisti	1 kg	180	80 - 90	1
Lihamureke, raaka	0,5 kg	180	30 - 40	1
Savustettu porsaanselkäpaisti (liota 2 tuntia)	0,6 - 1 kg	160 - 180	60 - 70	1
Kana	1 kg	180 - 200	50 - 60	1
Ankka	1,5 - 2 kg	180	70 - 90	1

Ruokalaji	Määrä	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Perunapaistos	-	160 - 170	50 - 60	1
Makaronilaatikko	-	190	40 - 50	1
Lasagne	-	180	45 - 55	1
Erilaiset leivät	0,5 - 1 kg	180 - 190	45 - 60	1
Sämpylät	40 - 60 g	180 - 210	30 - 40	2
Paistovalmiit sämpylät	-	200	20 - 30	2
Paistovalmiit patongit	40 - 50 g	200	20 - 30	2
Paistovalmiit patongit, pakastetut	40 - 50 g	200	25 - 35	2

Leivonnaisten paistaminen

- Käytä ensimmäisellä kerralla alhaisempaa lämpötilaa.
- Jos paistat useammalla kuin yhdellä kannatintasolla, voit pidentää paistoaikaa 10 – 15 minuuttia.
- Eri kannatintasoilla olevat leivonnaiset voivat ruskistua epätasaisesti. Lämpötila-asetusta ei tarvitse muuttaa, jos ruskistuminen on epätasaista. Erot tasaantuvat paistumisen jatkuessa.
- Uunissa olevat pellit voivat vääntyä paistamisen aikana. Jäähtyessään uunipellit palautuvat kuitenkin alkuperäiseen muotoonsa.

Leivontavinkkejä

Leivontatulos	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Kakun pohja ei ole riittävän ruskea.	Kannatintaso on virheellinen.	Laita kakku alemmalle kannatintasolle.

Leivontatulos	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Kakku laskeutuu, se on taikinainen tai liian kostea.	Uunin lämpötila on liian korkea.	Käytä seuraavalla kerralla hiukan alhaisempaa lämpötilaa.
	Liian lyhyt paistoaika.	Pidennä paistoaikaa. Kypsennysaikaa ei voi lyhentää asettamalla korkeampi lämpötila.
	Taikinassa on liikaa nestettä.	Käytä vähemmän nestettä Varmista, että sekoitusaika on oikea, erityisesti kun valmistat taikinan monitoimikoneella.
Kakku on liian kuiva.	Uunin lämpötila on liian matala.	Käytä seuraavalla kerralla korkeampaa uunin lämpötilaa.
	Liian pitkä paistoaika.	Käytä seuraavalla kerralla lyhyempää paistoaikaa.
Kakku ruskistuu epätasaisesti.	Liian korkea paistolämpötila ja liian lyhyt paistoaika.	Alenna uunin lämpötilaa ja pidennä paistoaikaa.
	Taikina on jakautunut epätasaisesti.	Jaa taikina tasaisesti leivinpellille.
Kakku ei paistu ilmoitetussa paistoajassa.	Uunin lämpötila on liian matala.	Käytä seuraavalla kerralla hiukan korkeampaa uunin lämpötilaa.

Paistaminen yhdellä kannatintasolla

Vuoassa paistetut leivonnaiset

Ruokalaji	Toiminto	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Kuivakakku tai briossi	Kiertoilma	150 - 160	50 - 70	1
Hiekkakakku / kuninkaankakku	Kiertoilma	140 - 160	70 - 90	1
Sponge cake / Sokerikakku	Kiertoilma	140 - 150	35 - 50	1
Sponge cake / Sokerikakku	Ylä + alalämpö	160	35 - 50	1
Kakkupohja murotaikinasta[1)]	Kiertoilma	170 - 180	10 - 25	2

Ruokalaji	Toiminto	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Kakkupohja vatkatusta taikinasta	Kiertoilma	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / Omenapiiras (2 vuokaa, Ø 20 cm)	Kiertoilma	160	70 - 90	2
Apple pie / Omenapiiras (2 vuokaa, Ø 20 cm)	Ylä + alalämpö	180	70 - 90	1
Juustokakku, leivinpelti[2)]	Ylä + alalämpö	160 - 170	70 - 90	2

1) Esikuumenna uuni.

2) Uunipannussa.

Leivinpellillä paistettavat kakut / leivonnaiset / leivät

Ruokalaji	Toiminto	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Pullapitko/-kranssi	Ylä + alalämpö	170 - 190	30 - 40	1
Joulupulla (stollen)[1)]	Ylä + alalämpö	160 - 180	50 - 70	1
Leipä (ruisleipä)[1)]	Ylä + alalämpö			1
ensimmäinen		230	20	
myöhemmin		160 - 180	30 - 60	
Tuulihatut / eclair-leivokset[1)]	Ylä + alalämpö	190 - 210	20 - 35	2
Kääretorttu[1)]	Ylä + alalämpö	180 - 200	10 - 20	2
Strösselikakku, kuiva	Kiertoilma	150 - 160	20 - 40	2
Voilla leivottu manteli-/sokerikakku[1)]	Ylä + alalämpö	190 - 210	20 - 30	2
Marja-/hedelmäpiirakka (hiivataikina / vatkattu taikina)[2)]	Kiertoilma	150 - 160	35 - 55	2
Marja-/hedelmäpiirakka (hiivataikina / vatkattu taikina)[2)]	Ylä + alalämpö	170	35 - 55	2

Ruokalaji	Toiminto	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Marja-/hedelmäpiirakka, murotaikinapohja	Kiertoilma	160 - 170	40 - 80	2
Pellillä paistetut leivonnaiset, arkalaatuinen täyte (esim. rahka, kerma, vanukas)[1)]	Ylä + alalämpö	160 - 180	40 - 80	2

1) Esikuumenna uuni.
2) Uunipannussa.

Pikkuleivät

Ruokalaji	Toiminto	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Murotaikinapikkuleivät	Kiertoilma	150 - 160	10 - 20	2
Short bread / Murokeksit / taikinasuikaleet	Kiertoilma	140	20 - 35	2
Short bread / Murokeksit / taikinasuikaleet[1)]	Ylä + alalämpö	160	20 - 30	2
Pikkuleivät vatkatusta taikinasta	Kiertoilma	150 - 160	15 - 20	2
Munanvalkuaisleivonnaiset, marengit	Kiertoilma	80 - 100	120 - 150	2
Mantelileivokset	Kiertoilma	100 - 120	30 - 50	2
Hiivataikinasta leivotut pikkuleivät	Kiertoilma	150 - 160	20 - 40	2
Lehtitaikinaleivonnaiset[1)]	Kiertoilma	170 - 180	20 - 30	2
Sämpylät[1)]	Kiertoilma	160	10 - 25	2
Sämpylät[1)]	Ylä + alalämpö	190 - 210	10 - 25	2
Small cakes / Pienet kakut[1)]	Kiertoilma	160	20 - 35	2

Ruokalaji	Toiminto	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Small cakes / Pienet kakut[1)]	Ylä + alalämpö	170	20 - 35	2

1) Esikuumenna uuni.

Paistokset ja gratiinit

Ruokalaji	Toiminto	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Makaronilaatikko	Ylä + alalämpö	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Ylä + alalämpö	180 - 200	25 - 40	1
Vihannesgratiini[1)]	Gratinointi	160 - 170	15 - 30	1
Patongit sulaneella juustolla	Kiertoilma	160 - 170	15 - 30	1
Riisipuuro	Ylä + alalämpö	180 - 200	40 - 60	1
Kalalaatikko	Ylä + alalämpö	180 - 200	30 - 60	1
Täytetyt vihannekset	Kiertoilma	160 - 170	30 - 60	1

1) Esikuumenna uuni.

Paistaminen useilla kannatintasoilla

Valitse toiminto: Kiertoilma.

Leivinpellillä paistettavat kakut / leivonnaiset / leivät

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Tuulihatut/eclair-leivokset[1)]	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Kuiva strösselikakku	150 - 160	30 - 45	1 / 4

1) Esikuumenna uuni.

Leivinpellillä paistettavat kakut / leivonnaiset / leivät

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatinta-so
Murotaikinapikkuleivät	150 - 160	20 - 40	1 /4
Short bread / Murokeksit / taikinasuikaleet	140	25 - 45	1 / 4
Pikkuleivät vatkatusta taikinasta	160 - 170	25 - 40	1 / 4
Munanvalkuaisleivonnaiset, marengit	80 - 100	130 - 170	1 / 4
Mantelileivokset	100 - 120	40 - 80	1 / 4
Hiivataikinasta leivotut pikkuleivät	160 - 170	30 - 60	1 / 4

Matalalämpö

Käytä tätä toimintoa kypsentääksesi rasvattomia, mureita lihan ja kalan paloja. Tätä toimintoa ei voida käyttää kaikissa resepteissä, kuten patapaistissa tai rasvaisissa porsaanpaisteissa. Varmista lihan oikea sisälämpötila toiminnolla Paistolämpömittari.

⚠ **VAROITUS!** Lue ohjeet kohdasta "Neuvoja ja vinkkejä".

Ensimmäisten 10 minuutin aikana voit asettaa uunin lämpötilan välille 80 °C - 150 °C. Oletusarvo on 90 °C. Kun lämpötila on asetettu, uuni jatkaa toimintaa 80 °C. Älä käytä tätä toimintoa kanan valmistamiseen.

ⓘ Älä käytä kantta kyseistä toimintoa käytettäessä.

1. Paista lihaa pannussa keittotasolla erittäin korkealla tehotasolla 1-2 minuutin ajan kummaltakin puolelta.
2. Aseta liha kuumassa uunipannussa uunin ritilän päälle.
3. Aseta paistolämpömittari lihaan.
4. Valitse toiminto: Matalalämpö ja aseta oikea sisälämpötila.

Ruokalaji	Määrä (kg)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Paahtopaisti	1 - 1,5	150	120 - 150	1
Naudanfilee	1 - 1,5	150	90 - 110	1
Vasikanpaisti	1 - 1,5	150	120 - 150	1
Pihvit	0,2 - 0,3	120	20 - 40	1

Pizzatoiminto

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Pizza (ohut)[1)]	200 - 230	15 - 20	2
Pizza (runsastäytteinen)[2)]	180 - 200	20 - 30	2
Piiras	180 - 200	40 - 55	1
Pinaattipiiras	160 - 180	45 - 60	1
Kinkkupiiras (suolainen piiras)	170 - 190	45 - 55	1
Sveitsiläinen juustopiirakka	170 - 190	45 - 55	1
Juustopiiras	140 - 160	60 - 90	1
Omenakakku, kuorrutettu	150 - 170	50 - 60	1
Vihannespiiras	160 - 180	50 - 60	1
Kohottamaton leipä[1)]	230	10 - 20	2
Voitaikinapohjainen piiras[1)]	160 - 180	45 - 55	2
Flammekuchen (saksalainen pizzatyyppinen ruoka)[1)]	230	12 - 20	2
Piroggen (venäläinen umpeen leivottu pizza, calzone)[1)]	180 - 200	15 - 25	2

1) Esikuumenna uuni.
2) Uunipannussa.

Lihan paistaminen

Käytä lämmönkestäviä uunivuokia.

Aseta suurikokoiset paistit suoraan paistoastiaan tai paistoritilän päälle, jonka alla on paistoastia.

Kaada hiukan nestettä paistoastiaan, jotta lihaneste tai rasva ei pala.

Nahallinen liha voidaan paistaa paistovuoassa ilman kantta.

Käännä paistia, kun paistoajasta on kulunut 1/2 - 2/3.

Lihan mehukkuuden säilyttämiseksi:
- paista vähärasvainen liha paistovuoassa kannella peitettynä tai käytä paistopussia
- paista liha tai kala suurina (vähintään 1 kg:n) palasina.
- valele suurien lihojen ja kanan päälle niistä tulevia nesteitä useita kertoja paistamisen aikana.

Lihan paistotaulukot

Naudanliha

Ruokalaji	Toiminto	Määrä	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Patapaisti	Ylä + alalämpö	1 - 1,5 kg	230	120 - 150	1
Paahtopaisti tai filee: puoliraaka[1)]	Gratinointi	per paksuus/cm	190 - 200	5 - 6 per paksuus/cm	1
Paahtopaisti tai filee: puolikypsä	Gratinointi	per paksuus/cm	180 - 190	6 - 8 per paksuus/cm	1
Paahtopaisti tai filee: kypsä	Gratinointi	per paksuus/cm	170 - 180	8 - 10 per paksuus/cm	1

1) Esikuumenna uuni.

Porsaanliha

Ruokalaji	Toiminto	Määrä	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Lapa, niska, kinkku	Gratinointi	1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120	1
Kyljykset, siankylki	Gratinointi	1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90	1
Lihamureke	Gratinointi	750 g- 1 kg	160 - 170	50 - 60	1
Porsaan potkapaisti (esikypsennetty)	Gratinointi	750 g- 1 kg	150 - 170	90 - 120	1

Vasikanliha

Ruokalaji	Toiminto	Määrä	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Vasikanpaisti	Gratinointi	1 kg	160 - 180	120 - 150	1
Vasikan reisipaisti	Gratinointi	1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150	1

Lammas

Ruokalaji	Toiminto	Määrä	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Lampaanreisi, lammaspaisti	Gratinointi	1 - 1,5 kg	150 - 180	100 - 120	1
Lampaanselkä	Gratinointi	1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60	1

Riista

Ruokalaji	Toiminto	Määrä	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Jäniksenselkä, jäniksenreisi 1)	Ylä + alalämpö	1 kg:aan saakka	230	30 - 40	1
Kauriin-/ hirvenselkä	Ylä + alalämpö	1,5 - 2 kg	210 - 220	35 - 40	1
Kauriin-/ hirvenreisi	Ylä + alalämpö	1,5 - 2 kg	180 - 200	60 - 90	1

1) Esikuumenna uuni.

Lintupaisti

Ruokalaji	Toiminto	Määrä	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Kana, kananpoika	Gratinointi	200 - 250 g kpl	200 - 220	30 - 50	1
Puolikas kana	Gratinointi	400 - 500 g kpl	190 - 210	35 - 50	1
Paloiteltu lintupaisti	Gratinointi	1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70	1

Ruokalaji	Toiminto	Määrä	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatinta-so
Ankka	Grati-nointi	1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100	1

Kala (haudutettu)

Ruokalaji	Toiminto	Määrä	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatinta-so
Kokonainen kala	Ylä + alalämpö	1 - 1,5 kg	210 - 220	45 - 60	1

Grilli

- Grillaa aina lämpötilan maksimiasetuksella.
- Aseta ritilä grillaustaulukossa suositellulle kannatintasolle.
- Laita uunipannu aina ensimmäiselle kannatintasolle rasvan keräämiseksi.
- Grillaa vain ohuita liha- tai kalapaloja.
- Esikuumenna uunia aina tyhjänä 5 minuuttia grillitoiminnolla.

⚠ **HUOMIO!** Grillauksen aikana uunin luukun on aina oltava kiinni.

Grilli

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Grillausaika (min)		Kannatintaso
		1. puoli	2. puoli	
Paahtopaisti, puolikypsä	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Naudanfilee, puolikypsä	230	20 - 30	20 - 30	1
Porsaan selkä-paisti	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Vasikan selkä-paisti	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Lampaan selkä-paisti	210 - 230	25 - 35	20 - 35	1
Kokonainen ka-la, 500 - 1000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	1

Maksigrilli

Ruokalaji	Grillausaika (min)		Kannatintaso
	1. puoli	2. puoli	
Burgers / Hampurilaiset	9 - 13	8 - 10	3
Porsaanfilee	10 - 12	6 - 10	3
Makkarat	10 - 12	6 - 8	3
Naudanfilepihvit, vasikanlihapihvit	7 - 10	6 - 8	3
Toast / Paahtoleivät	1 - 3	1 - 3	3
Täytetyt paahtoleivät	6 - 8	-	3

Pakasteet

- Poista elintarvikkeet pakkauksesta. Aseta ruoka lautaselle.
- Älä peitä sitä kulholla tai lautasella. Tämä voi pidentää sulatusaikaa.

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Pizza, pakaste	200 - 220	15 - 25	2
Pizza American, pakaste	190 - 210	20 - 25	2
Pizza, kylmä	210 - 230	13 - 25	2
Pizzapalat, pakaste	180 - 200	15 - 30	2
Ranskalaiset perunat, ohuet	200 - 220	20 - 30	2
Ranskalaiset, paksut	200 - 220	25 - 35	2
Lohkoperunat/Kroketit	220 - 230	20 - 35	2
Röstiperunat	210 - 230	20 - 30	2
Lasagne/Cannelloni, tuore	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne/Cannelloni, pakaste	160 - 180	40 - 60	2
Uunijuusto	170 - 190	20 - 30	2

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Kanan siipipalat	190 - 210	20 - 30	2

Pakastetut valmisateriat

Ruokalaji	Toiminto	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Pakastepizza	Ylä + alalämpö	Noudata valmistajan ohjeita	Noudata valmistajan ohjeita	2
Ranskanperunat[1)] 300 - 600 g	Ylä + alalämpö tai Gratinointi	200 - 220	Noudata valmistajan ohjeita	2
Patongit	Ylä + alalämpö	Noudata valmistajan ohjeita	Noudata valmistajan ohjeita	2
Hedelmäkakku	Ylä + alalämpö	Noudata valmistajan ohjeita	Noudata valmistajan ohjeita	2

1) Käännä ranskanperunoita välillä 2-3 kertaa.

Sulatus

- Poista pakkausmateriaalit ja aseta ruoka lautaselle.
- Käytä ensimmäistä kannatintasoa alhaalta lukien.
- Älä peitä ruokaa kulholla tai lautasella, muutoin sulatusaika voi olla pitempi.

Ruokalaji	Määrä	Sulatusaika (min)	Jälkisulatusaika (min)	Kommentit
Kana	1 kg	100 - 140	20 - 30	Aseta broileri suurikokoiselle vadille ylösalaisin käännetyn aluslautasen päälle. Käännä kypsennyksen puolivälissä.
Liha	1 kg	100 - 140	20 - 30	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
Liha	500 g	90 - 120	20 - 30	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
Taimen	150 g	25 - 35	10 - 15	-

Ruokalaji	Määrä	Sulatusaika (min)	Jälkisulatus-aika (min)	Kommentit
Mansikat	300 g	30 - 40	10 - 20	-
Voi	250 g	30 - 40	10 - 15	-
Kerma	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Vatkaa kerma, kun se on edelleen hiukan jäässä.
Gateau (peruna-laatikko)	1,4 kg	60	60	-

Säilöntä

Käytä ainoastaan samankokoisia kaupoista saatavilla olevia säilöntäpurkkeja.

Älä käytä kierrekorkillisia ja pikalukittavia lasipurkkeja tai metallitölkkejä.

Käytä ensimmäistä kannatintasoa alhaalta laskettuna.

Aseta leivinpellille korkeintaan kuusi yhden litran säilöntäpurkkia.

Täytä purkit tasaisesti ja sulje tiiviisti.

Purkit eivät saa koskettaa toisiaan.

Kaada noin 1/2 litraa vettä leivinpellille, jotta uunissa on riittävästi kosteutta.

Kun neste alkaa kiehua kevyesti ensimmäisissä purkeissa (litran purkissa noin 35 - 60 minuutin kuluttua), katkaise virta uunista tai alenna lämpötila 100 °C:seen (katso taulukko).

Pehmeät marjat/hedelmät

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Keittoaika siitä, kun kiehuminen alkaa (min)	Jatka keittämistä 100 °C:ssa (min)
Mansikat / mustikat / vadelmat / kypsät karviaiset	160 - 170	35 - 45	-

Luuhedelmät

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Keittoaika siitä, kun kiehuminen alkaa (min)	Jatka keittämistä 100 °C:ssa (min)
Päärynät / kvittenit / luumut	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Vihannekset

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Keittoaika siitä, kun kiehuminen alkaa (min)	Jatka keittämistä 100 °C:ssa (min)
Porkkanat[1)]	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kurkut	160 - 170	50 - 60	-
Pikkelsi	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kyssäkaali / herneet / parsa	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) Jätä uuniin sen sammuttamisen jälkeen.

Kuivaus

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (h)	Kannatintaso
Pavut	60 - 70	6 - 8	2
Paprikat	60 - 70	5 - 6	2
Keittovihannekset	60 - 70	5 - 6	2
Sienet	50 - 60	6 - 8	2
Yrtit	40 - 50	2 - 3	2
Luumut	60 - 70	8 - 10	2
Aprikoosit	60 - 70	8 - 10	2
Omenaviipaleet	60 - 70	6 - 8	2
Päärynät	60 - 70	6 - 9	2

Leipä Esikuumennusta ei suositella.

Lisää 100 ml vettä vesilokeroon.

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Vehnäleipä	180 - 200	40 - 60	1
Patonki	200 - 220	35 - 45	1
Briossi	180 - 200	40 - 60	1
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	1

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Tattarileipä	190 - 210	50 - 70	1
Ruisleipä	180 - 200	50 - 70	1
Täysjyväleipä	170 - 190	60 - 90	1

Paistolämpömittarin taulukko

Naudanliha

Ruokalaji	Ruoan sisälämpötila (°C)
Kylkipaisti / filee: puoliraaka	45 - 50
Kylkipaisti / filee: puolikypsä	60 - 65
Kylkipaisti / filee: kypsä	70 - 75

Porsaanliha

Ruokalaji	Ruoan sisälämpötila (°C)
Porsaan lapapaisti / kinkku / selkäpaisti	80 - 82
Kyljys (selkä) / kassler	75 - 80
Lihamureke	75 - 80

Vasikanliha

Ruokalaji	Ruoan sisälämpötila (°C)
Vasikanpaisti	75 - 80
Vasikan reisipaisti	85 - 90

Lammas

Ruokalaji	Ruoan sisälämpötila (°C)
Lampaanviulu	80 - 85
Lampaanselkä	80 - 85
Lammaspaisti / lampaanreisi	70 - 75

Riista

Ruokalaji	Ruoan sisälämpötila (°C)
Jäniksenselkä	70 - 75
Jäniksenkoivet, -reidet	70 - 75
Jänis, kokonainen	70 - 75
Kauriin-/hirvenselkä	70 - 75
Kauriin-/hirvenreisi	70 - 75

Kala

Ruokalaji	Ruoan sisälämpötila (°C)
Lohi	65 - 70
Taimenet	65 - 70

Automaattiset ohjelmat

⚠ **VAROITUS!** Lue turvallisuutta koskevat luvut.

Automaattiset ohjelmat

Automaattiset ohjelmat takaavat mahdollisimman sopivat asetukset kullekin lihatyypille ja muille ruokalajeille.

- Lihaohjelmat toiminnolla: Painoautomatiikka (valikko: Avustava Ruoanvalmistus) — Kyseinen toiminto laskee automaattisesti paistoajan. Toiminnon käyttö edellyttää, että syötät ruoka-aineksien painon.
- Lihaohjelmat toiminnolla: Paistolämpömittari autom. (valikko: Avustava Ruoanvalmistus) — Kyseinen toiminto laskee automaattisesti paistoajan. Toiminnon käyttö edellyttää, että syötät sisälämpötilan. Kun ohjelma loppuu, laitteesta kuuluu äänimerkki.
- Reseptiautomatiikka (valikko: Avustava Ruoanvalmistus) — Tämä toiminto käyttää esimääritettyjä valmistusarvoja.

Ruoat toiminnolla: Painoautomatiikka
Porsaanpaisti
Vasikanpaisti
Haudutettu liha
Hirvipaisti
Lammaspaisti
Kana, kokonainen
Kokonainen kalkkuna

Ruoat toiminnolla: Painoautomatiikka
Kokonainen ankka
Kokonainen hanhi

Ruoat toiminnolla: Paistolämpömittari autom.
Porsaanselkäpaisti
Paahtopaisti
Skandinavian Paahtopaisti
Hirvenselkäpaisti
Lammaspaisti, puolikypsä
Kalkkunapaisti
Kokonainen Kala

Luokat

Avustava ruoanvalmistus ruokalajit on jaettu eri kategorioihin:

- Porsas/Vasikka
- Naudanliha/Riista/Lammas
- Lintupaisti
- Kala
- Kakku
- Jälkiruoat
- Pizza/Piirakka/Leipä
- Padat/Paistokset
- Lisukkeet
- Puolivalmisteet

Porsas/Vasikka

Porsaanpaisti

Asetukset:

Automaattinen paino. Painon asetusväli 1000 - 2000 g.

Valmistustapa:

Mausta liha haluamallasi tavalla ja aseta se uunivuokaan. Lisää vettä tai muuta nestettä. Nesteen tulee peittää vuoan pohja 20 - 40 mm:n syvyydeltä. Käännä paistia noin 30 minuutin jälkeen.

- Kannatintaso: 1

Porsaanselkäpaisti

Asetukset:

Automaattinen paistolämpömittari, sisälämpötila 75 °C.

Valmistustapa:

Mausta liha haluamallasi tavalla, aseta paistolämpömittari paikoilleen ja aseta liha uunivuokaan.

- Kannatintaso: 1

Porsaan Potkapaisti

Ainekset:

- 1 kappale porsaan potkapaistia 0,8 - 1,2 kg
- 2 rkl öljyä
- 1 tl suolaa
- 1 tl paprikaa
- 1/2 tl basilikaa
- 1 pieni tölkki viipaloituja sieniä (280 g)
- keittovihanneksia (porkkana, purjo, selleri, persilja)
- vettä

Valmistustapa:

Leikkaa porsaan potkapaistin kuoreen viiltoja. Sekoita öljy, suola, paprika ja basilika, levitä seos paistin päälle. Aseta potkapaisti paistovuokaan ja levitä sienet sen päälle. Lisää keittovihannekset ja vesi. Nesteen tulee peittää vuoan pohja 10 - 15 mm:n syvyydeltä. Käännä paistia noin 30 minuutin jälkeen.

- Paistoaika: 160 minuuttia
- Kannatintaso: 1

Porsaan Lapapaisti

Ainekset:

- 1,5 kg porsaan lapapaistia nahkoineen
- suolaa
- pippuria
- 2 rkl oliiviöljyä
- 150 g pieniksi siivuiksi viipaloitua selleriä
- 1 purjo, viipaloitu
- 1 pieni tölkki tomaattimurskaa (400 g)
- 250 ml kermaa
- 2 kuorittua ja murskattua valkosipulin kynttä
- tuoretta rosmariinia ja timjamia

Valmistustapa:

Leikkaa nahkaan vinoneliöitä terävällä veitsellä. Mausta suolalla ja pippurilla ja ruskista joka puolelta oliiviöljyssä paistinpannussa. Poista liha tämän jälkeen pannusta. Höyrytä selleriä ja purjoa öljyssä paistovuoassa, lisää tomaatit, kerma, valkosipulin kynnet, rosmariini ja timjami, sekoita ainekset ja aseta porsaan lapapaisti aineksien päälle. Aseta vuoka laitteeseen.

- Paistoaika: 130 minuuttia
- Kannatintaso: 1

Vasikanpaisti

Asetukset:

Automaattinen paino. Painon asetusväli 1000 - 2000 g.

Valmistustapa:

Mausta liha haluamallasi tavalla ja aseta se uunivuokaan. Lisää vettä tai muuta nestettä. Nesteen tulee peittää vuoan pohja 10 - 20 mm:n syvyydeltä. Peitä kannella.

- Kannatintaso: 1

Vasikan Reisipaisti

Ainekset:

- 1 kappale vasikan reisipaistia 1,5 - 2 kg
- 4 viipaletta keittokinkkua
- 2 rkl öljyä
- 1 tl suolaa
- 1 tl paprikaa
- 1/2 tl basilikaa
- 1 pieni tölkki viipaloituja sieniä (280 g)
- keittovihanneksia (porkkana, purjo, selleri, persilja)
- vettä

Valmistustapa:

Leikkaa vasikan reisipaistiin pituussuunnassa 8 viiltoa joka puolelle. Leikkaa neljä siivua keittokinkkua puoliksi ja aseta ne viiltoihin. Sekoita öljy, suola, paprika ja basilika ja levitä seos vasikan reisipaistin päälle. Aseta vasikan reisipaisti paistovuokaan ja levitä sienet sen päälle. Lisää vasikan reisipaistiin keittovihannekset ja vesi. Nesteen tulee peittää vuoan pohja 10 - 15 mm:n syvyydeltä. Käännä paistia noin 30 minuutin jälkeen.

- Paistoaika: 160 minuuttia
- Kannatintaso: 1

Ossobuco

Ainekset:

- 4 rkl voita ruskistukseen
- 4 vasikanleikettä, paksuus noin 3 - 4 cm (leikattu poikittain luun kohdalta)
- 4 keskikokoista porkkanaa, pieniksi kuutioiksi viipaloituna
- 4 varsiselleriä, pieniksi kuutioiksi viipaloituna
- 1 kg kypsiä tomaatteja - kuoritaan, leikataan puoliksi, poistetaan sisus ja pilkotaan kuutioiksi
- 1 nippu pestyä ja silputtua persiljaa
- 4 rkl voita
- 2 rkl vehnäjauhoja kuorrutukseen
- 6 rkl oliiviöljyä
- 250 ml valkoviiniä
- 250 ml lihalientä
- 3 keskikokoista sipulia, jotka on kuorittu ja pilkottu pieniksi paloiksi
- 3 kuorittua ja ohuiksi siivuiksi leikattua valkosipulin kynttä
- 1/2 tl timjamia ja oreganoa
- 2 laakerinlehteä
- 2 mausteneilikkaa
- suolaa, vasta murskattua mustapippuria

Valmistustapa:

Sulata 4 ruokalusikallista voita paistovuoassa ja höyrytä siinä vihanneksia. Poista vihannekset paistovuoasta.

Pese vasikanleikkeet, kuivaa ja mausta ne. Levitä niiden päälle lopuksi vehnäjauhoa. Karista liika jauho pois. Kuumenna oliiviöljy ja ruskista leikkeitä keskiteholla, kunnes ne ovat kullanruskeat. Poista liha ja kaada ylimääräinen oliiviöljy pois paistovuoasta.

Poista lihan nesteet ja lisää 250 ml viiniä, aseta pannuun ja hauduta niitä jonkin aikaa. Lisää 250 ml lihalientä, persilja, timjami, oregano ja tomaattikuutiot. Mausta suolalla ja pippurilla. Kiehauta uudelleen.

Aseta vihannekset paistovuokaan, aseta liha niiden päälle ja kaada lopuksi kastike lihan päälle. Suojaa paistovuoka kannella ja aseta vuoka laitteeseen.

- Paistoaika: 120 minuuttia
- Kannatintaso: 1

Täytetty Vasikanrinta

Ainekset:

- 1 sämpylä
- 1 kananmuna
- 200 g jauhelihaa
- suolaa, pippuria
- 1 sipuli, silputtu
- hienonnettua persiljaa
- 1 kg vasikanrintaa (johon on leikattu tasku)
- keittovihanneksia (porkkana, purjo, selleri, persilja)
- 50 g pekonia
- 250 ml vettä

Valmistustapa:

Liota sämpylää vedessä ja purista sen jälkeen vesi pois. Sekoita sitten kananmuna, jauheliha, suola, pippuri, silputtu sipuli ja persilja.

Mausta vasikanrinta (johon on leikattu tasku) ja täytä tasku lihatäytteellä. Ompele aukko kiinni.

Aseta vasikanrinta paistovuokaan, lisää keittovihannekset, pekoni ja vesi. Käännä paisti noin 30 minuutin jälkeen.

- Paistoaika: 100 minuuttia
- Kannatintaso: 1

Lihamureke

Ainekset:

- 2 kuivaa sämpylää
- 1 sipuli
- 3 rkl silputtua persiljaa
- 750 g jauhelihaa (naudanlihan ja porsaanlihan sekoitus)
- 2 kananmunaa
- suolaa, pippuria ja paprikaa
- 100 g ohuita pekoniviipaleita

Valmistustapa:

Liota kuivia sämpylöitä vedessä ja purista sen jälkeen vesi pois. Kuori sipuli ja silppua se pieniin paloihin, höyrytä sitä ja lisää silputtu persilja.

Sekoita jauheliha, kananmunat, kostutetut sämpylät ja sipuli. Mausta suolalla, pippurilla ja paprikalla, aseta ainekset suorakulmaiseen paistovuokaan ja levitä niiden päälle pekonisiivut. Lisää hiukan vettä ja aseta vuoka laitteeseen.

- Paistoaika: 70 minuuttia
- Kannatintaso: 1

Naudanliha/Riista/Lammas

Paahtopaisti

Asetukset:

Automaattinen paistolämpömittari.
Sisälämpötilat:
- Raaka - 48 °C
- Puolikypsä - 65 °C
- Kypsä - 70 °C

Valmistustapa:

Mausta liha haluamallasi tavalla, aseta paistolämpömittari paikoilleen ja aseta liha uunivuokaan.

- Kannatintaso: 1

Skandinavian Paahtopaisti

Asetukset:

Automaattinen paistolämpömittari.
Sisälämpötilat:
- Raaka - 50 °C
- Puolikypsä - 65 °C
- Kypsä - 70 °C

Valmistustapa:

Mausta liha haluamallasi tavalla, aseta paistolämpömittari paikoilleen ja aseta liha uunivuokaan.

- Kannatintaso: 1

Haudutettu liha

ⓘ Älä käytä tätä ohjelmaa valmistaessasi paahtopaistia tai selkää.

Asetukset:

Automaattinen paino. Painon asetusväli 1000 - 2000 g.

Valmistustapa:

Mausta liha haluamallasi tavalla ja aseta se uunivuokaan. Lisää vettä tai muuta nestettä. Nesteen tulee peittää vuoan pohja 10 - 20 mm:n syvyydeltä. Peitä kannella.

- Kannatintaso: 1

Marinoitu Naudanpaisti

Marinadin valmistus:

- 1 l vettä
- 500 ml viinietikkaa
- 2 tl suolaa
- 15 kokonaista pippuria
- 15 katajanmarjaa
- 5 laakerinlehteä

- 2 nyrkillistä keittovihanneksia (porkkana, purjo, selleri, persilja)
  Kiehauta ainekset ja anna niiden jäähtyä.
- 1,5 kg naudanpaistia
  Kaada marinadi naudanpaistin päälle, kunnes paisti on peittynyt. Jätä liha marinoitumaan 5 päiväksi.

Paistin ainekset:

- suolaa
- pippuria
- keittovihanneksia marinadista

Valmistustapa:

Ota naudanpaisti pois marinadista ja kuivaa paistin pinta. Mausta suolalla ja pippurilla, ruskista kaikkia puolia paistovuoassa ja lisää marinadin keittovihannekset.

Kaada hiukan marinadia paistovuokaan. Varmista, että sen pohja täyttyy 10 - 15 mm:n syvyydeltä. Peitä paistovuoka kannella ja aseta vuoka laitteeseen.

- Paistoaika: 150 minuuttia
- Kannatintaso: 1

Hirvenselkäpaisti

Asetukset:

Automaattinen paistolämpömittari. Sisälämpötila 70 °C.

Valmistustapa:

Mausta liha haluamallasi tavalla, aseta paistolämpömittari paikoilleen ja aseta liha uunivuokaan.

- Kannatintaso: 1

Hirvipaisti

Asetukset:

Automaattinen paino. Painon asetusväli 1000 - 2000 g.

Valmistustapa:

Mausta liha haluamallasi tavalla ja aseta se uunivuokaan. Lisää vettä tai muuta nestettä. Nesteen tulee peittää vuoan pohja 10 - 20 mm:n syvyydeltä. Peitä kannella.

- Kannatintaso: 1

Jänis

Ainekset:

- 2 metsäjäniksen takaselkäkappaletta
- 6 katajanmarjaa (murskattu)
- suolaa ja pippuria
- 30 g sulatettua voita
- 125 ml ruokakermaa
- keittovihanneksia (porkkana, purjo, selleri, persilja)

Valmistustapa:

Hankaa metsäjäniksen selkäkappaleisiin murskattuja katajanmarjoja, suolaa ja pippuria ja voitele liha sulatetulla voilla.

Aseta metsäjäniksen kappaleet paistovuokaan, kaada niiden päälle ruokakerma ja lisää keittovihannekset.

- Paistoaika: 35 minuuttia
- Kannatintaso: 1

Jänistä sinappikastikkeessa

Ainekset:

- 2 kpl metsäjänistä, 800 g/kpl
- suolaa ja pippuria
- 2 rkl oliiviöljyä
- 2 paloiksi silputtua sipulia
- 50 g pekonikuutioita
- 2 rkl vehnäjauhoja
- 375 ml kanalientä
- 125 ml valkoviiniä
- 1 tl tuoretta timjamia
- 125 ml kermaa
- 2 rkl Dijon-sinappia

Valmistustapa:

Paloittele jänikset 8 samankokoiseen osaan, mausta suolalla ja pippurilla ja ruskista kaikilta puolilta paistovuoassa.

Poista jänispalat ja ruskista sipuli ja pekoni. Ripottele päälle jauhoa ja sekoita. Sekoita kanaliemi, valkoviini ja timjami ja kiehauta.

Lisää kerma ja Dijon-sinappi, aseta liha takaisin vuokaan, peitä vuoka kannella ja aseta vuoka laitteeseen.

- Paistoaika: 90 minuuttia
- Kannatintaso: 1

Villisika

Marinadin valmistus:

- 1,5 l punaviiniä
- 150 g selleriä
- 150 g porkkanaa
- 2 sipulia
- 5 laakerinlehteä
- 5 mausteneilikkaa
- 2 nyrkillistä keittovihanneksia (porkkana, purjo, selleri, persilja)
  Kiehauta ainekset ja anna niiden jäähtyä.
- 1,5 kg villisianpaistia (lapaa)
  Kaada marinadi paistin päälle, kunnes se on peittynyt, ja jätä liha marinoitumaan 3 päiväksi.

Paistin ainekset:

- suolaa
- pippuria
- keittovihanneksia marinadista
- 1 pieni tölkki kantarelleja

Valmistustapa:

Ota villisianpaisti pois marinadista ja kuivaa paisti. Mausta suolalla ja pippurilla, ruskista kaikilta puolilta paistovuoassa. Lisää kantarellit ja osa marinadin keittovihanneksista.

Kaada marinadi paistovuokaan. Varmista, että sen pohja täyttyy 10 - 15 mm:n syvyydeltä. Peitä paistovuoka kannella ja aseta vuoka laitteeseen.

- Paistoaika: 140 minuuttia
- Kannatintaso: 1

Lammaspaisti

Asetukset:

Automaattinen paino. Painon asetusväli 1000 - 2000 g.

Valmistustapa:

Mausta liha haluamallasi tavalla ja aseta se uunivuokaan. Lisää vettä tai muuta nestettä. Nesteen tulee peittää vuoan pohja 10 - 30 mm:n syvyydeltä. Peitä kannella.

- Kannatintaso: 1

Lammaspaisti, puolikypsä

Asetukset:

Automaattinen paistolämpömittari. Sisälämpötila 70 °C.

Valmistustapa:

Mausta liha haluamallasi tavalla, aseta paistolämpömittari paikoilleen ja aseta liha uunivuokaan.

- Kannatintaso: 1

Lampaanreisi

Ainekset:

- 2,7 kg lampaanreittä
- 30 ml oliiviöljyä
- suolaa
- pippuria
- 3 valkosipulin kynttä
- 1 nippu tuoretta rosmariinia (tai 1 tl kuivattua rosmariinia)
- vettä

Valmistustapa:

Pese lampaanreisi ja taputtele se kuivaksi, pyörittele sitä oliiviöljyssä ja tee lihaan viiltoja. Mausta suolalla ja pippurilla. Kuori valkosipulin kynnet ja leikkaa se siivuiksi, paina siivut yhdessä rosmariinin kanssa lihassa oleviin viiltoihin.

Aseta lampaanreisi uunivuokaan ja lisää vesi. Nesteen tulee peittää vuoan pohja 10

- 15 mm:n syvyydeltä. Käännä paistia noin 30 minuutin jälkeen.

• Paistoaika: 165 minuuttia

Lintupaisti

Kana, kokonainen

Asetukset:

Automaattinen paino. Painon asetusväli 900 - 2100 g.

Valmistustapa:

Aseta kana uunivuokaan ja mausta se haluamallasi tavalla. Käännä lihaa 30 minuutin kuluttua. Näytössä näkyy muistutus.

• Kannatintaso: 1

Kokonainen kalkkuna

Asetukset:

Automaattinen paino. Painon asetusväli 1700 - 4700 g.

Valmistustapa:

Aseta kalkkuna uunivuokaan ja mausta se haluamallasi tavalla. Käännä lihaa 30 minuutin kuluttua. Näytössä näkyy muistutus.

• Kannatintaso: 1

Kokonainen ankka

Asetukset:

Automaattinen paino. Painon asetusväli 1500 - 3300 g.

Valmistustapa:

Aseta ankka uunivuokaan ja mausta se haluamallasi tavalla. Käännä lihaa 30 minuutin kuluttua. Näytössä näkyy muistutus.

• Kannatintaso: 1

Kokonainen hanhi

Asetukset:

Automaattinen paino. Painon asetusväli 2300 - 4700 g.

Valmistustapa:

Aseta hanhi uunivuokaan ja mausta se haluamallasi tavalla. Käännä lihaa 30 minuutin kuluttua. Näytössä näkyy muistutus.

• Kannatintaso: 1

Kalkkunapaisti

Asetukset:

Automaattinen paistolämpömittari, sisälämpötila 75 °C.

Valmistustapa:

Mausta kalkkunan rintapala (luineen) haluamallasi tavalla, aseta paistolämpömittari paikoilleen ja aseta liha uunivuokaan.

• Kannatintaso: 1

Kanan Koivet

Ainekset:

- 4 kanankoipea, 250 g/kpl
- 250 g ranskankermaa
- 125 ml kermaa
- 1 tl suolaa
- 1 tl paprikamaustetta
- 1 tl currymaustetta
- 1/2 tl pippuria
- 250 g ohuita sieniviipaleita
- 20 g maissitärkkelystä

Valmistustapa:

Puhdista kanan koivet ja aseta ne pataan. Sekoita muut ainekset keskenään ja kaada sekoitus kanan- koipien päälle.

- Paistoaika: 55 minuuttia
- Kannatintaso: 1

Kukkoa viinissä

Ainekset:

- 1 kananpoika
- suolaa
- pippuria
- 1 rkl vehnäjauhoja
- 50 g kirkastettua voita
- 500 ml valkoviiniä
- 500 ml kanalientä
- 4 rkl soijakastiketta
- 1/2 nippua persiljaa
- 1 timjamin oksa
- 150 g pekonikuutioita
- 250 g herkkusieniä, jotka on puhdistettu ja leikattu neljään osaan
- 12 kuorittua salottisipulia
- 2 kuorittua ja murskattua valkosipulin kynttä

Valmistustapa:

Puhdista kana ja mausta se suolalla ja pippurilla, ripottele lopuksi päälle jauhoa.

Kuumenna sulatettu voi paistovuoassa, ruskista kana joka puolelta. Kaada vuokaan valkoviini, kanaliemi ja soijakastike ja kiehauta.

Lisää persilja, timjami, pekonikuutiot, sienet, salottisipuli ja valkosipuli.

Kiehauta uudelleen, peitä kannella ja aseta vuoka laitteeseen.

- Paistoaika: 55 minuuttia
- Kannatintaso: 1

Appelsiiniankka

Ainekset:

- 1 ankka (1,6 – 2,0 kg)
- suolaa
- pippuria
- 3 kuorittua appelsiinia, joista on poistettu siemenet ja jotka on leikattu paloiksi.
- 1/2 tl suolaa
- 2 appelsiinin mehu
- 150 ml sherryä

Valmistustapa:

Puhdista ankka, mausta se suolalla ja pippurilla ja hiero pintaan appelsiinin kuorta.

Täytä ankka appelsiinin paloilla, jotka on höystetty suolalla. Ompele aukko kiinni.

Aseta ankka paistovuokaan niin, että sen rintapuoli on alaspäin.

Purista appelsiineista mehu, sekoita se sherryyn ja kaada seos ankan päälle.

Aseta ankka uuniin. Käännä 30 minuutin jälkeen. Kuuluu äänimerkki.

- Paistoaika: 90 minuuttia
- Kannatintaso: 1

Täytetty Kana

Ainekset:

- 1 kana, 1,2 kg (sisälmyksien kanssa)
- 1 rkl öljyä
- 1 tl suolaa
- 1/4 tl paprikaa
- 50 g korppujauhoja
- 3 - 4 rkl maitoa
- 1 sipuli, silputtu
- 1 nippu persiljaa, silputtuna
- 20 g voita
- 1 kananmuna
- suolaa ja pippuria

Valmistustapa:

Puhdista kana ja kuivaa se. Sekoita öljy, suola ja paprikamauste ja levitä sekoitus kanan päälle.

Täyte: Sekoita korppujauhot ja maito. Aseta vuokaan silputtu sipuli, persilja ja voi. Höyrytä. Leikkaa sydän, maksa ja vatsa paloiksi. Lisää kananmuna. Sekoita kaikki

ainekset keskenään ja mausta suolalla ja pippurilla.

Aseta kana paistovuokaan niin, että sen rintapuoli on alaspäin. Aseta vuoka laitteeseen. Käännä 30 minuutin jälkeen. Kuuluu äänimerkki.

- Paistoaika: 90 minuuttia
- Kannatintaso: 1

Kanan rintafilee

Ainekset:

- 4 luutonta kanan rintafileetä
- suolaa, pippuria, paprikaa ja currya

Valmistustapa:

Mausta kanan rintapalat ja aseta ne lasivuoassa laitteeseen.

- Paistoaika: 35 minuuttia
- Kannatintaso: 1
- Lisää 450 ml vettä vesilokeroon

Kala

Kokonainen Kala

Asetukset:

Automaattinen paistolämpömittari, sisälämpötila 65 °C.

Valmistustapa:

Mausta kala haluamallasi tavalla, aseta paistolämpömittari paikoilleen ja aseta uunivuokaan.

- Kannatintaso: 1

Kalafile

Ainekset:

- 600 - 700 g haukea, kuhaa, lohta tai meritaimenta
- 150 g juustoraastetta
- 250 ml kermaa
- 50 g korppujauhoja
- 1 tl rakuunaa
- hienonnettua persiljaa
- suolaa, pippuria
- sitruunaa
- voita

Valmistustapa:

Ripottele kalafileiden päälle sitruunamehua ja jätä ne marinoitumaan joksikin aikaa. Taputtele sitten liika mehu pois talouspaperilla. Mausta kalafileet suolalla ja pippurilla molemmilta puolilta. Aseta kalafileet sen jälkeen voideltuun uunivuokaan.

Sekoita juustoraaste, kerma, korppujauhot, rakuuna ja silputtu persilja. Levitä sekoitus välittömästi kalafileiden päälle ja aseta lopuksi pieniä voinokareita päälle.

- Paistoaika: 35 minuuttia
- Kannatintaso: 1

Kuivattua Turskaa

Ainekset:

- 800 g kuivattua turskaa
- 2 rkl oliiviöljyä
- 2 suurta sipulia
- 6 kuorittua valkosipulin kynttä
- 2 purjoa
- 6 punaista paprikaa
- 1/2 tölkkiä tomaattimurskaa (200 g)
- 200 ml valkoviiniä
- 200 ml kirkasta kalalientä
- pippuria, suolaa, timjamia, oreganoa

Valmistustapa:

Anna kuivan turskan liota nesteessä yön yli. Valuta neste turskasta seuraavana päivänä ja aseta kala pannuun raikkaan veden kanssa. Aseta pannu liedelle ja kiehauta. Poista pannu liedeltä ja anna sen jäähtyä.

Lisää pannuun oliiviöljyä ja kuumenna. Kuori sipulit ja leikkaa ne hienoiksi siivuiksi, purista valkosipulin kynnet, viipaloi purjo ja pese. Aseta ainekset yhdessä kuumaan rasvaan ja paista kevyesti. Poista paprikoista siemenet ja leikkaa suikaleiksi. Aseta paprikat pannuun yhdessä tomaattimurskan kanssa.

Lisää valkoviini ja kalaliemi ja jätä hautumaan joksikin aikaa. Mausta pippurilla, suolalla, timjamilla ja oreganolla. Jätä hautumaan pannuun noin 15 minuutin ajaksi.

Poista jäähtynyt turska pannusta ja kuivaa talouspaperilla. Poista nahka, ruodot ja evät. Leikkaa kala paloiksi ja aseta uunivuokaan yhdessä vihannesten kanssa.

- Paistoaika: 30 minuuttia
- Kannatintaso: 1

Kalaa suolakuoressa

Ainekset:

- kokonainen kala, noin 1,5 - 2 kg
- 2 hyvin pestyä sitruunaa
- 1 fenkolin mukula
- 4 oksaa tuoretta timjamia
- 3 kg karkeaa suolaa

Valmistustapa:

Puhdista kala ja hiero siihen kahden sitruunan mehu.

Leikkaa fenkoli ohuiksi viipaleiksi ja täytä kala fenkolilla ja tuoreilla timjamioksilla.

Laita puolet karkeasta suolasta uunivuokaan ja aseta kala suolan päälle. Ripottele loput suolasta kalan päälle ja purista kala lujasti kokoon.

- Paistoaika: 55 minuuttia
- Kannatintaso: 1

Täytetty Kalamari

Ainekset:

- 1 kg keskikokoinen kalamari, puhdistettu
- 1 suuri sipuli
- 2 rkl oliiviöljyä
- 90 g keitettyä pitkäjyväistä riisiä
- 4 rkl pinjansiemeniä
- 4 rkl viinirypäleitä (rusinoita)
- 2 rkl silputtua persiljaa
- suolaa, pippuria
- yhden sitruunan mehu
- 4 rkl oliiviöljyä
- 150 ml viiniä
- 500 ml tomaattimehua

Valmistustapa:

Hankaa mustekalaan reilusti suolaa ja huuhtele sitten juoksevan veden alla.

Kuori sipuli, silppua se pieniin osiin, lisää kaksi ruokalusikallista oliiviöljyä ja höyrytä, kunnes sipuli on läpikuultavaa. Lisää pitkäjyväinen riisi, pinjansiemenet, viinirypäleet ja silputtu persilja sipuleihin. Mausta suolalla, pippurilla ja yhden sitruunan mehulla. Täytä mustekala löysästi sekoituksella, ompele aukko kiinni.

Laita neljä ruokalusikallista oliiviöljyä paistovuokaan ja ruskista mustekalaa liedellä. Lisää viini ja tomaattimehu.

Suojaa paistovuoka kannella ja aseta vuoka laitteeseen.

- Paistoaika: 60 minuuttia
- Kannatintaso: 1

Höyrykypsennetty Kala

Ainekset:

- 400 g perunoita
- 2 nippua vihersipulia
- 2 valkosipulin kynttä
- 1 pieni tölkki tomaattimurskaa (400 g)
- 4 lohifileetä
- yhden sitruunan mehu
- suolaa ja pippuria
- 75 ml kasvislientä
- 50 ml valkoviiniä
- 1 oksa tuoretta rosmariinia
- 150 ml viiniä

- 1/2 nippua tuoretta timjamia

Valmistustapa:

Pese, kuori ja leikkaa perunat neljään osaan. Keitä niitä suolavedessä 25 minuutin ajan, valuta vesi ja leikkaa siivuiksi.

Pese vihersipulit ja leikkaa ohuiksi viipaleiksi. Kuori valkosipulin kynnet ja leikkaa ne paloiksi. Sekoita sipulit ja valkosipuli tomaattimurskaan.

Ripottele lohifileiden päälle sitruunamehua ja jätä marinoitumaan. Kuivaa ja mausta suolalla ja pippurilla.

Sekoita vihannekset ja perunat ja aseta ne voideltuun uunivuokaan. Mausta ja aseta lohi päälle.

Kaada kasvisliemi ja valkoviini kalan päälle. Ripottele lopuksi vuokaan rosmariinia ja timjamia.

- Paistoaika: 35 minuuttia
- Kannatintaso: 1

Janssonin Kiusaus

Ainekset:

- 8 - 10 perunaa
- 2 sipulia
- 125 g anjovisfileetä
- 300 ml kermaa
- 2 rkl korppujauhoja
- pippuria
- vasta silputtua timjamia
- 2 rkl voita

Valmistustapa:

Pese ja kuori perunat ja leikkaa ohuiksi viipaleiksi. Kuori sipulit ja leikkaa ne suikaleiksi.

Voitele uunivuoka voilla. Aseta kolmasosa perunoista ja sipuleista vuokaan. Aseta niiden päälle puolet anjovisfileistä ja sitten toinen kolmasosa sipuleista ja perunoista anjovisten päälle. Aseta loput anjovisfileistä vuokaan. Lisää sitten jäljelle jääneet sipulit ja perunat niin, että päällimmäisenä on perunoita.

Ripottele päälle pippuria ja silputtua timjamia.

Kaada anjovisliemi aineksien päälle ja lisää kerma. Ripottele päälle korppujauhoja ja lisää pieniä voinokareita.

- Paistoaika: 60 minuuttia
- Kannatintaso: 2

Kala (taimen), haudutettu

Ainekset:

- 1 sitruuna
- kala

Valmistustapa:

Pese ja kuivaa taimenet ja purista niiden päälle ja sisälle sitruunamehua. Jätä kala marinoitumaan joksikin aikaa, mausta sen jälkeen suolalla ja pippurilla. Aseta kalat ruostumattomaan vuokaan, jossa on rei'itetty sisäosa.

- Paistoaika: 30 minuuttia
- Kannatintaso: 1

Kakku

Sitruunakakku

Taikinan ainekset:

- 250 g voita
- 200 g sokeria
- 1 pakkaus vaniljasokeria (noin 8 g)
- 1 ripaus suolaa
- 4 kananmunaa

- 150 g vehnäjauhoja
- 150 g maissijauhoja
- 1 teelusikallinen leivinjauhetta
- 2 sitruunan raastettu kuori

Kuorrutuksen ainekset:

- 125 ml sitruunamehua
- 100 g tomusokeria

Muu:

- Musta kakkuvuoka, pituus 30 cm.
- Margariinia vuoan voiteluun.
- Korppujauhoja vuoan jauhotukseen.

Valmistustapa:

Vatkaa voi, sokeri, sitruunankuori, vaniljasokeri ja suola vaahdoksi. Lisää kananmunat yksi kerrallaan ja vatkaa taas vaahdoksi.

Sekoita leivinjauhe vehnäjauhoihin ja perunajauhoihin, lisää jauhoseos vaahtoon ja sekoita.

Kaada taikina voideltuun ja korppujauhotettuun vuokaan, tasoita ja laita laitteeseen.

Kun kakku on paistunut, sekoita sitruunamehu ja tomusokeri. Kumoa kypsä kakku alumiinifolion päälle.

Nosta alumiinifolion reunat kakun ympärille siten, että kuorrutus ei valu pois. Pistele kakkua puutikulla ja levitä kuorrutus kakun päälle voitelusudilla. Anna kakun vetäytyä jonkun aikaa.

- Paistoaika: 75 minuuttia
- Kannatintaso: 1

Vaniljakakku

Ainekset:

- 5 kananmunaa
- 340 g sokeria
- 100 g sulatettua voita
- 360 g vehnäjauhoja
- 1 pakkaus leivinjauhetta (noin 15 g)
- 1 pakkaus vaniljasokeria (noin 8 g)
- 1 ripaus suolaa
- 200 ml kylmää vettä

Muu:

- 28 cm:n pyöreä irtopohjavuoka, musta, pohja leivinpaperilla.

Valmistustapa:

Vatkaa sokeri, kananmunat, vaniljasokeri ja suola taikinakulhossa vaahdoksi 5 minuutin ajan. Lisää sen jälkeen sulatettu voi taikinaan ja sekoita.

Lisää jauhot ja leivinjauhe vaahdotettuun taikinaan ja sekoita.

Lisää kylmä vesi ja sekoita kaikki ainekset hyvin. Kaada sekoitus vuokaan, tasoita ja aseta vuoka laitteeseen.

- Paistoaika: 55 minuuttia
- Kannatintaso: 1

Pikkuleivät

Ainekset:

- 4 kananmunaa
- 2 rkl kuumaa vettä
- 50 g sokeria
- 1 pakkaus vaniljasokeria (noin 8 g)
- 1 ripaus suolaa
- 100 g sokeria
- 100 g vehnäjauhoja
- 100 g maissijauhoja
- 2 tl leivinjauhetta

Muu:

- 28 cm:n pyöreä irtopohjavuoka, musta, pohja leivinpaperilla.

Valmistustapa:

Erota kananmunan valkuaiset keltuaisista. Vatkaa keltuaiset kuumaan veteen, lisää 50 g sokeria, vaniljasokeri ja suola. Vatkaa munanvalkuaiset ja 100 g sokeria kovaksi vaahdoksi.

Sekoita jauhot, perunajauhot ja leivinjauhe keskenään siivilöiden.

Sekoita varoen valkuaiset ja keltuaiset yhteen. Sekoita jauhosekoitus sen jälkeen

varoen taikinaan. Kaada sekoitus vuokaan, tasoita ja aseta vuoka laitteeseen.

- Paistoaika: 35 minuuttia
- Kannatintaso: 1

Juustokakku

Pohjan ainekset:

- 150 g vehnäjauhoja
- 70 g sokeria
- 1 pakkaus vaniljasokeria (noin 8 g)
- 1 kananmuna
- 70 g pehmeää voita

Juustotäytteen ainekset:

- 3 munanvalkuaista
- 50 g rusinoita
- 2 ruokalusikallista rommia
- 750 g vähärasvaista rahkaa
- 3 munankeltuaista
- 200 g sokeria
- yhden sitruunan mehu
- 200 g ranskankermaa
- 1 pakkaus vaniljan makuista vanukasjauhetta (40 g tai vastaava määrä jauhetta vanukkaan valmistamiseen käyttäen 500 ml maitoa)

Muu:

- Musta irtopohjainen vuoka 26 cm:n halkaisijalla, voideltuna.

Valmistustapa:

Siivilöi jauhot kulhoon. Lisää muut ainekset ja sekoita käsikäyttöisellä vatkaimella. Laita sekoitus jääkaappiin 2 tunniksi.

Levitä voidellun irtopohjavuoan pohjalle noin 2/3 taikinasta ja pistele taikinaan reikiä haarukalla.

Muodosta noin 3 cm korkea reuna lopusta taikinasta.

Vatkaa munanvalkuaiset kovaksi vaahdoksi käsikäyttöisellä vatkaimella. Pese rusinat, anna niiden kuivua hyvin, pirskottele niiden päälle rommia ja jätä ne imeytymään.

Laita maitorahka, munankeltuaiset, sokeri, sitruunamehu, ranskankerma ja vanukasjauhe kulhoon ja sekoita hyvin keskenään.

Sekoita lopuksi munanvalkuaisvaahto ja rusinat rahkasekoitukseen varoen.

- Paistoaika: 85 minuuttia
- Kannatintaso: 1

Hedelmäkakku

Ainekset:

- 200 g voita
- 200 g sokeria
- 1 pakkaus vaniljasokeria (noin 8 g)
- 1 ripaus suolaa
- 3 kananmunaa
- 300 g vehnäjauhoja
- 1/2 pakkaus leivinjauhetta (noin 8 g)
- 125 g korintteja
- 125 g rusinoita
- 60 g mantelirouhetta
- 60 g sokeroitua sitruunan kuorta tai appelsiinin kuorta
- 60 g sokeroituja kirsikan paloja
- 70 g kuorittuja manteleita

Muu:

- Irtopohjainen kakkuvuoka, halkaisija 24 cm
- Margariinia vuoan voiteluun.
- Korppujauhoja vuoan jauhotukseen.

Valmistustapa:

Vatkaa voi, sokeri, vaniljasokeri ja suola vaahdoksi. Lisää kananmunat yksi kerrallaan ja vatkaa taas vaahdoksi. Sekoita leivinjauhe vehnäjauhoihin, lisää jauhoseos vaahtoon ja sekoita.

Sekoita taikinaan myös hedelmäpalat.

Laita sekoitus voideltuun ja jauhotettuun vuokaan ja vedä sitä hiukan korkeammalle reunoista. Koristele kakun reunat ja keskikohta kokonaisilla kuorituilla manteleilla. Laita kakku laitteeseen.

- Paistoaika: 100 minuuttia

- Kannatintaso: 1

Muropiirakka

Taikinan ainekset:

- 375 g vehnäjauhoja
- 20 g hiivaa
- 150 ml haaleaa maitoa
- 60 g sokeria
- 1 ripaus suolaa
- 2 munankeltuaista
- 75 g pehmeää voita

Murotaikinan ainekset:

- 200 g sokeria
- 200 g voita
- 1 teelusikallinen kanelia
- 350 g vehnäjauhoja
- 50 g pähkinärouhetta
- 30 g sulatettua voita

Valmistustapa:

Siivilöi jauhot taikinakulhoon, muodosta jauhojen keskelle kuoppa. Murustele hiiva ja laita syvennykseen. Vaivaa maidon ja pienen jauhomäärän kanssa reunoilta, peitä jauhoilla ja anna kohota lämpimässä kunnes taikinan päälle ripoteltu jauho alkaa halkeilla.

Lisää sokeri, munankeltuaiset, voi ja suola jauhojen reunoille. Vaivaa kaikki ainekset notkeaksi taikinaksi.

Jätä taikina nousemaan lämpimään paikkaan, kunnes se on noussut kaksinkertaiseksi. Kauli sitten taikina ja aseta se voideltuun vuokaan ja anna sen kohota vielä lisää.

Lisää kulhoon sokeri, voi ja kaneli ja sekoita.

Lisää jauhot ja pähkinät ja vatkaa taikinaa niin, että siitä muodostuu murotäyte.

Levitä voi kohotettuun taikinaan ja levitä murotäyte tasaisesti.

- Paistoaika: 35 minuuttia
- Kannatintaso: 2

Pähkinäpitko

Taikinan ainekset:

- 650 g vehnäjauhoja
- 20 g hiivaa
- 200 ml maitoa
- 40 g sokeria
- 5 g suolaa
- 5 munankeltuaista
- 200 g pehmeää voita

Täytteen ainekset:

- 250 g pähkinärouhetta
- 20 g korppujauhoja
- 1 teelusikallinen jauhettua inkivääriä
- 50 ml maitoa
- 60 g hunajaa
- 30 g sulatettua voita
- 20 ml rommia

Kuorrutuksen ainekset:

- 1 munankeltuainen
- hiukan maitoa
- 50 g mantelilastuja

Valmistustapa:

Siivilöi jauhot taikinakulhoon, muodosta jauhojen keskelle kuoppa. Murustele hiiva syvennykseen. Vaivaa maidon, pienen sokerimäärän ja jauhojen kanssa reunoilta, peitä jauhoilla ja anna kohota lämpimässä kunnes taikinan päälle ripoteltu jauho alkaa halkeilla.

Lisää loput sokerista jauhojen reunalle. Vaivaa kaikki ainekset notkeaksi taikinaksi. Jätä taikina nousemaan lämpimään paikkaan, kunnes se on noussut kaksinkertaiseksi.

Valmista täyte sekoittamalla kaikki ainekset keskenään. Jaa taikina kolmeen samankokoiseen osaan ja tee niistä pitkiä suorakulmioita. Levitä kolmasosa täytteestä jokaiseen suorakulmioon ja rullaa taikinapalat.

Tee kolmesta taikinapalasta letti. Levitä päälle munankeltuaisen ja maidon

sekoitusta ja ripottele lopuksi mantelin lastuja.

- Paistoaika: 55 minuuttia
- Kannatintaso: 1

Maustekakku

Pohjan ainekset:

- 500 g vehnäjauhoja
- 1 pieni pakkaus kuivahiivaa (8 g kuivahiivaa tai 42 g tuorehiivaa)
- 80 g tomusokeria
- 150 g voita
- 3 kananmunaa
- 2 tl suolaa
- 150 ml maitoa
- 70 g rusinoita (liota 20 ml:iin kirsikkaviinaa tuntia aikaisemmin)

Kuorrutuksen ainekset:

- 50 g kokonaisia kuorittuja manteleita

Valmistustapa:

Laita jauhot, kuivahiiva, tomusokeri, voi, kananmunat, suola ja maito kulhoon ja vaivaa tasainen hiivataikina. Peitä kulhossa oleva taikina ja anna sen nousta yhden tunnin ajan.

Sekoita kostutetut rusinat taikinaan käsin.

Aseta mantelit yksittäin voidellun ja jauhotetun renkaan muotoisen kakkuvuoan syvennyksiin.

Muodosta taikinasta makkaran muotoinen pala ja aseta se vuokaan. Peitä vuoka ja anna nousta noin 45 minuutin ajan.

- Paistoaika: 60 minuuttia
- Kannatintaso: 1

Savariinikakku

Taikinan ainekset:

- 350 g vehnäjauhoja
- 1 pieni pakkaus kuivahiivaa (8 g kuivahiivaa tai 42 g tuorehiivaa)
- 75 g sokeria
- 100 g voita
- 5 munankeltuaista
- 1/2 tl suolaa
- 1 pakkaus vaniljasokeria (noin 8 g)
- 125 ml maitoa

Kypsennyksen jälkeen:

- 375 ml vettä
- 200 g sokeria
- 100 ml luumulikööriä tai 100 ml appelsiinilikööriä

Valmistustapa:

Laita jauhot, kuivahiiva, sokeri, voi, kananmunan keltuaiset, suola, vaniljasokeri ja maito kulhoon ja vaivaa tasainen hiivataikina. Peitä kulhossa oleva taikina ja anna sen nousta yhden tunnin ajan. Aseta taikina voideltuun rengasmuotoiseen kakkuvuokaan ja peitä vuoka, anna nousta 45 minuutin ajan.

- Paistoaika: 35 minuuttia
- Kannatintaso: 1

Kypsennyksen jälkeen:

Kiehauta vesi ja sokeri, anna seoksen jäähtyä.

Lisää luumu- tai appelsiinilikööri sokeriveteen ja sekoita.

Kun kakku on jäähtynyt, tee siihen reikiä puisella tikulla ja anna sekoituksen imeytyä kakkuun tasaisesti.

Suklaaneliöt

Ainekset:

- 250 g tavallista suklaata
- 250 g voita
- 375 g sokeria
- 2 pakkaus vaniljasokeria (noin 16 g)
- 1 ripaus suolaa
- 5 rkl vettä
- 5 kananmunaa
- 375 g saksanpähkinöitä
- 250 g vehnäjauhoja
- 1 tl leivinjauhetta

Valmistustapa:

Paloittele suklaa suuriin osiin ja anna sen sulaa vesihauteessa.

Sekoita voi, sokeri, vaniljasokeri, suola ja vesi vaahdoksi ja lisää kananmunat sekä sulanut suklaa.

Rouhi saksanpähkinät, sekoita ne jauhoihin ja leivinjauheeseen, ja sekoita seos suklaataikinaan.

Laita syvään uunivuokaan leivinpaperi, ja tasoita taikina tasaisesti sen päälle.

- Paistoaika: 50 minuuttia
- Kannatintaso: 2

Kypsennyksen jälkeen:

Anna jäähtyä, poista leivinpaperi ja leikkaa kakku kuution muotoisiksi paloiksi.

Muffinssit

Ainekset:

- 150 g voita
- 150 g sokeria
- 1 pakkaus vaniljasokeria (noin 8 g)
- 1 ripaus suolaa
- yhden hyvin pestyn sitruunan kuori
- 2 kananmunaa
- 50 ml maitoa
- 25 g maissijauhoja
- 225 g vehnäjauhoja
- 10 g leivinjauhetta
- 1 pakkaus happamia kirsikoita (375 g)
- 225 g suklaalastuja

Muu:

- Paperivuokia, halkaisija noin 7 cm

Valmistustapa:

Vatkaa voi, sokeri, vaniljasokeri, suola ja hyvin pestyn sitruunan kuori vaahdoksi. Lisää kananmunat voimakkaasti sekoittaen.

Sekoita perunajauhot, vehnäjauhot ja leivinjauhe ja lisää taikinaan maidon kanssa.

Valuta kirsikat ja lisää ne taikinaan suklaalastujen kanssa.

Annostele taikina paperivuokiin, laita vuoat pellille ja pelti laitteeseen. Käytä muffin-uunivuokaa, jos saatavilla.

- Paistoaika: 40 minuuttia
- Kannatintaso: 2

Omenapiiras

Ainekset:

- 2 levyä lehti- tai voitaikinaa (kaulitaan suorakulmioksi)
- 50 g hasselpähkinärouhetta
- 1,2 kg omenia
- 3 kananmunaa
- 300 ml kermaa
- 70 g sokeria

Valmistustapa:

Levitä lehtitaikina hyvin voideltuun vuokaan ja tee pohjaan haarukalla reikiä. Levitä hasselpähkinät tasaisesti taikinan päälle. Kuori omenat, poista siemenkodat ja leikkaa 12 viipaleeseen. Levitä viipaleet tasaisesti taikinapohjan päälle. Sekoita kananmunat, kerma, sokeri ja vaniljasokeri hyvin keskenään ja kaada seos omenoiden päälle.

- Paistoaika: 55 minuuttia
- Kannatintaso: 2

Porkkanakakku

Taikinan ainekset:

- 150 ml auringonkukkaöljyä
- 100 g ruskeaa sokeria
- 2 kananmunaa
- 75 g siirappia
- 175 g vehnäjauhoja
- 1 teelusikallinen kanelia
- 1/2 tl jauhettua inkivääriä
- 1 tl leivinjauhetta
- 200 g hienoa porkkanaraastetta
- 75 g rusinoita
- 25 g rouhittua kookospähkinää

Kuorrutuksen ainekset:

- 50 g voita
- 150 g tuorejuustoa

- 40 g raesokeria
- hasselpähkinärouhetta

Muu:

- Pyöreä irtopohjainen vuoka 22 cm:n halkaisijalla, voideltuna.

Valmistustapa:

Sekoita auringonkukkaöljy, ruskea sokeri, kananmunat ja siirappi vaahdoksi. Sekoita taikinaan muut ainekset.

Laita seos voideltuun uunivuokaan.

- Paistoaika: 55 minuuttia
- Kannatintaso: 2

Kypsennyksen jälkeen:

Sekoita voi, tuorejuusto ja raesokeri (lisää tarvittaessa hiukan maitoa juoksevuuden parantamiseksi).

Levitä seos jäähtyneen kakun päälle ja ripottele pinnalle hasselpähkinärouhetta.

Mantelikakku

Taikinan ainekset:

- 5 kananmunaa
- 200 g sokeria
- 100 g marsipaania
- 200 ml oliiviöljyä
- 450 g vehnäjauhoja
- 1 rkl kanelia
- 1 pakkaus leivinjauhetta (noin 15 g)
- 50 g pistaasirouhetta
- 125 g mantelirouhetta
- 300 ml maitoa

Kuorrutuksen ainekset:

- 200 g aprikoosihilloa
- 5 rkl tomusokeria
- 1 teelusikallinen kanelia
- 2 rkl kuumaa vettä
- mantelilastuja

Muu:

- Pyöreä kakkuvuoka 28 cm:n halkaisijalla ja irtopohjalla

Valmistustapa:

Vatkaa kananmunat, sokeri ja marsipaani vaahdoksi 5 minuutin ajan. Lisää hitaasti oliiviöljyä kananmunaseokseen.

Siivilöi jauhot, kaneli ja leivinjauhe kulhoon, sekoita jauhoihin pistaasirouhe ja mantelirouhe. Lisää jauhoseos varoen kananmunaseokseen maidon kanssa.

Levitä vuokaan korppujauhoja ja kaada taikina vuokaan.

- Paistoaika: 70 minuuttia
- Kannatintaso: 1

Kypsennyksen jälkeen:

Kuumenna aprikoosihillo ja levitä kakun päälle leivontasudilla. Anna jäähtyä. Sekoita tomusokeri, kaneli ja kuuma vesi. Levitä kuorrutus kakun päälle. Ripottele kakun kuorrutuksen päälle välittömästi mantelilastuja.

Hedelmäpiiras

Taikinan ainekset:

- 200 g vehnäjauhoja
- 1 ripaus suolaa
- 125 g voita
- 1 kananmuna
- 50 g sokeria
- 50 ml kylmää vettä

Täytteen ainekset:

- Vuodenajan hedelmiä (400 g omenia, persikoita, happamia kirsikoita, jne.)
- 90 g mantelirouhetta
- 2 kananmunaa
- 100 g sokeria
- 90 g pehmeää voita

Muu:

- Voideltu uunivuoka, jonka halkaisija on 28 cm.

Valmistustapa:

Siivilöi jauhot kulhoon, sekoita suola ja voi nokareina jauhoihin. Lisää kananmunat, sokeri ja kylmä vesi ja vaivaa seoksesta taikina.

Anna taikinan jäähtyä jääkaapissa 2 tuntia. Kaaviloi jäähtynyt taikina, levitä voideltuun piirasvuokaan ja pistele haarukalla reikiä. Puhdista hedelmät, poista siemenet. Leikkaa ne pieniksi siivuiksi tai paloiksi ja aseta taikinan päälle. Sekoita mantelit, kananmunat, sokeri ja pehmeä voi kulhossa. Aseta seos hedelmien päälle ja tasoita.

- Paistoaika: 50 minuuttia
- Kannatintaso: 1

Jälkiruoat

Paahtovanukas

Taikinan ainekset:

- 100 g sokeria
- 100 ml vettä
- 500 ml maitoa
- 1 vaniljatanko
- 100 g sokeria
- 2 kananmunaa
- 4 munankeltuaista

Muu:

- 6 pientä kohokasvuokaa

Valmistustapa:

Aseta 100 g sokeria kattilaan ja sulata se vaaleanruskeaksi karamelliksi. Lisää sitten vettä varoen (huomio — olemassa on palovamman vaara) ja kiehauta. Anna seoksen muuttua siirapiksi ja kaada seos välittömästi 6 pieneen kohokasvuokaan niin, että niiden pohja peittyy. Kaada maito kattilaan, puolita vaniljatanko, poista tangon siemenet veitsellä ja lisää ne maitoon. Lämmitä maito noin 90 °C lämpötilaan. (Älä anna sen kiehua.) Sekoita kananmunat ja munankeltuaiset 100 g:aan sokeria. (Älä vaahdota). Lisää lämmin maito hitaasti kananmunien ja sokerin sekaan. Kaada seos vuokiin.

- Paistoaika: 35 minuuttia
- Kannatintaso: 1
- Lisää 500 ml vettä vesilokeroon

Kookosvanukas

Ainekset:

- 250 ml maitoa
- 370 g kookosmaitoa
- 6 kananmunaa
- 120 g sokeria
- 1 tölkki mangoa, siivilöitynä ja soseutettuna

Muu:

- 6 pientä vanukasvuokaa

Valmistustapa:

Sekoita maito kookosmaitoon. Vatkaa kananmunat kevyesti sokerin kanssa ja lisää kookosmaito. Täytä pienet vanukasvuoat seoksella. Käännä ylösalaisin kypsennyksen jälkeen ja koristele mangolla.

- Paistoaika: 35 minuuttia
- Kannatintaso: 1
- Lisää 500 ml vettä vesilokeroon

Cappuccino-Kakku

Pohja:

- 100 g pehmeää voita
- 90 g sokeria
- 2 munankeltuaista
- vaniljatangon siemenet
- 2 rkl pikakahvia (liuota 50 ml:aan kuumaa vettä)
- 2 munanvalkuaista
- 50 g vehnäjauhoja
- 50 g maissijauhoja
- 1/2 tl leivinjauhetta

Kastike:

- 250 ml appelsiinimehua
- 50 g sokeria
- 1 ripaus kanelia
- 20 ml appelsiinilikööriä

Viimeistely:

- 200 ml kermavaahtoa koristeluun

Muu:

- 6 pientä voilla voideltua vuokaa tai kuppia

Valmistustapa:

Vatkaa voi, sokeri, munankeltuaiset sekä vaniljatangon siemenet keskenään ja sekoita ne kahviin. Vatkaa munanvalkuaiset. Siivilöi vehnäjauhot, maissijauhot ja leivinjauhe ja lisää ne taikinaan kerroksittain munanvalkuaisten kanssa käännellen. Jaa taikina pieniin voilla voideltuihin vuokiin tai kuppeihin.

- Paistoaika: 40 minuuttia
- Kannatintaso: 1
- Lisää 600 ml vettä vesilokeroon

Kypsennyksen jälkeen:

Laita appelsiinimehu, sokeri, kaneli ja appelsiinilikööri kattilaan ja keitä kokoon, kunnes seoksesta tulee siirappimaista. Käännä lämpimät kakut ylösalaisin jälkiruokalautaselle, koristele kastikkeella ja kermavaahdolla.

Kirsikkapiiras

Ainekset:

- 500 g leipää
- 750 ml maitoa
- 1 ripaus suolaa
- 80 g sokeria
- 4 kananmunaa
- 2 purkkia hapankirsikoita
- 50 g voita

Muu:

- Uunipelti, voideltu

Valmistustapa:

Leikkaa leipä viipaleiksi. Sekoita maito, suola, sokeri ja kananmunat ja kaada ne leivän päälle. Sekoita ja anna imeytyä. Valuta hapankirsikat ja lisää ne seokseen. Kaada seos voideltuun uunivuokaan. Pane vanukkaan päälle voinokareita.

- Paistoaika: 45 minuuttia
- Kannatintaso: 1
- Lisää 400 ml vettä vesilokeroon

Luumupiilot (6 kpl)

Taikina (aineksien on oltava huoneenlämpöisiä):

- 125 ml maitoa
- 20 g sokeria
- 1 pieni pakkaus kuivahiivaa (8 g kuivahiivaa tai 42 g tuorehiivaa)
- 300 g vehnäjauhoja
- 30 g sokeria
- 30 g voita
- 1 munankeltuainen
- 1 kananmuna
- 1 pakkaus vaniljasokeria (noin 8 g)
- pienen sitruunan kuori
- luumuhilloa

Kypsennyksen jälkeen:

- 50 g voita
- 50 g jauhettuja unikonsiemeniä
- tomusokeria

Muu:

- voideltu vuoka

Valmistustapa:

Laita maito ja sokeri kattilaan ja lämmitä varovasti liedellä. Lisää kuivahiiva ja sekoita. Anna seoksen levätä noin 30 minuuttia. Sekoita vehnäjauhot, sokeri, voi, munankeltuaiset, kananmuna, vaniljasokeri ja pienen sitruunan kuori kulhossa. Lisää maito ja hiiva ja vaivaa taikinaksi. Peitä taikina liinalla ja anna sen nousta vielä 45 minuuttia. Ota taikinasta lusikalla nokareita (noin 80 g), litistä kädellä ja aseta täytteeksi yksi teelusikallinen luumusosetta. Vedä taikinan reunat ylös, peitä täyte taikinalla ja muodosta taikinasta pallo. Aseta pallot voideltuun vuokaan, peitä ja anna nousta toiset 45 minuuttia. Aseta vuoka tämän jälkeen laitteeseen.

- Paistoaika: 30 minuuttia
- Kannatintaso: 1

- Lisää 500 ml vettä vesilokeroon

Pizza/Piirakka/Leipä

Pizza

Taikinan ainekset:

- 14 g hiivaa
- 200 ml vettä
- 300 g vehnäjauhoja
- 3 g suolaa
- 1 rkl öljyä

Kuorrutuksen ainekset:

- 1/2 pieni tölkki tomaattimurskaa (200 g)
- 200 g raastettua juustoa
- 100 g salamia
- 100 g keittokinkkua
- 150 g sieniä (säilyke)
- 150 g fetajuustoa
- oreganoa

Muu:

- Uunipelti, voideltu

Valmistustapa:

Murenna hiiva kulhossa ja liota se veteen. Sekoita suola jauhoihin, ja lisää seos öljyn kera kulhoon.

Vaivaa taikinaa, kunnes se on notkeaa ja irtoaa hyvin kulhon reunoista. Anna taikinan nousta lämpimässä paikassa noin kaksinkertaiseksi.

Kauli taikina ja aseta se voidellun uunipellin päälle. Tee pohjaan reikiä haarukalla.

Lisää täytteen ainekset taikinan päälle annetussa järjestyksessä.

- Paistoaika: 25 minuuttia
- Kannatintaso: 1

Sipulipiiras

Taikinan ainekset:

- 300 g vehnäjauhoja
- 20 g hiivaa
- 125 ml maitoa
- 1 kananmuna
- 50 g voita
- 3 g suolaa

Kuorrutuksen ainekset:

- 750 g sipulia
- 250 g pekonia
- 3 kananmunaa
- 250 g ranskankermaa
- 125 ml maitoa
- 1 tl suolaa
- 1/2 tl mustapippuria

Valmistustapa:

Siivilöi jauhot taikinakulhoon, muodosta jauhojen keskelle kuoppa.

Leikkaa hiiva paloiksi, aseta palaset kuoppaan, sekoita maidon kanssa ja lisää hiukan jauhoja reunoilta. Ripottele jauhoja päälle, anna nousta lämpimässä paikassa, kunnes taikinan pinnassa näkyy halkeamia.

Aseta kananmuna ja voi jauhojen reunoille. Vaivaa kaikki ainekset notkeaksi taikinaksi.

Jätä taikina nousemaan lämpimään paikkaan, kunnes se on noussut noin kaksinkertaiseksi.

Kuori ja pilko sillä aikaa sipulit ja leikkaa ne ohuiksi viipaleiksi.

Leikkaa pekoni kuutioiksi ja paista niitä kevyesti sipulin kera niitä kuitenkaan ruskistamatta. Anna jäähtyä.

Kauli taikina ja levitä se voideltuun vuokaan, tee haarukalla pohjaan reikiä ja paina taikinan reunat ylös. Jätä taikina taas nousemaan.

Sekoita kananmunat, ranskankerma, maito, suola ja pippuri. Levitä jäähtyneet sipulit ja pekoni taikinan päälle. Lisää päälle valmistettu seos ja tasoita.

- Paistoaika: 45 minuuttia

- Kannatintaso: 1

Kinkkupiiras

Taikinan ainekset:

- 200 g vehnäjauhoja
- 2 kananmunaa
- 100 g voita
- 1/2 tl suolaa
- vähän pippuria
- 1 ripaus muskottipähkinää

Kuorrutuksen ainekset:

- 150 g juustoraastetta
- 200 g keittokinkkua tai vähärasvaista pekonia
- 2 kananmunaa
- 250 ml kermaviiliä
- suolaa, pippuria ja muskottipähkinää

Muu:

- Musta uunivuoka, voideltu, halkaisija 28 cm

Valmistustapa:

Sekoita jauhot, voi, kananmunat ja mausteet kulhossa tasaiseksi taikinaksi. Aseta taikina jääkaappiin muutamaksi tunniksi.

Kauli taikina ja aseta se voideltuun uunivuokaan. Tee pohjaan haarukalla reikiä.

Levitä pekoni taikinapohjan päälle.

Valmista täyte sekoittamalla kananmunat, kermaviili ja mausteet. Lisää juusto.

Levitä täyte pekonin päälle.

- Paistoaika: 40 minuuttia
- Kannatintaso: 1

Vuohenjuustopiiras

Taikinan ainekset:

- 125 g vehnäjauhoja
- 60 ml oliiviöljyä
- 1 ripaus suolaa
- 3 - 4 rkl kylmää vettä

Kuorrutuksen ainekset:

- 1 rkl oliiviöljyä
- 2 sipulia
- suolaa ja pippuria
- 1 tlk silputtua timjamia
- 125 g ricotta-juustoa
- 100 g vuohenjuustoa
- 2 rkl oliiveja
- 1 kananmuna
- 60 ml kermaa

Muu:

- Musta uunivuoka, voideltu, halkaisija 28 cm

Valmistustapa:

Sekoita vehnäjauhot, oliiviöljy ja suola kulhossa, kunnes seos muistuttaa korppujauhoja. Lisää vesi ja vaivaa seos taikinaksi. Aseta taikina jääkaappiin muutamaksi tunniksi.

Kauli taikina ja aseta se voideltuun uunivuokaan. Tee pohjaan haarukalla reikiä.

Laita vuokaan 1 ruokalusikallinen oliiviöljyä. Kuori ja leikkaa sipulit ohuiksi renkaiksi ja höyrytä öljyssä noin 30 minuuttia kannen alla. Mausta suolalla ja pippurilla ja sekoita joukkoon 1/2 teelusikallista silputtua persiljaa.

Anna sipulien jäähtyä ja levitä ne sen jälkeen taikinan päälle.

Levitä taikinan päälle ricotta- ja vuohenjuusto ja lisää oliivit. Ripottele päälle 1/2 teelusikallista silputtua timjamia.

Sekoita kananmunat ja ranskankerma täytettä varten. Levitä täyte taikinapohjan päälle.

- Paistoaika: 45 minuuttia
- Kannatintaso: 1

Juustotorttu

Ainekset:

- 1,5 levyä lehti- tai voitaikinaa (kaulitaan suorakulmioksi)

- 500 g juustoraastetta
- 200 ml kermaa
- 100 ml maitoa
- 4 kananmunaa
- suolaa, pippuria ja muskottipähkinää

Valmistustapa:

Aseta taikina hyvin voideltuun uunivuokaan. Pistele taikinaan reikiä haarukalla.

Levitä juusto tasaisesti taikinapohjan päälle. Sekoita kerma, maito ja kananmunat. Mausta suolalla, pippurilla ja muskottipähkinällä. Sekoita hyvin ja kaada seos juuston päälle.

- Paistoaika: 40 minuuttia
- Kannatintaso: 2

Juustopiiras

Ainekset:

- 400 g fetajuustoa
- 2 kananmunaa
- 3 rkl silputtua persiljaa
- mustapippuria
- 80 ml oliiviöljyä
- 375 g filotaikinaa

Valmistustapa:

Sekoita fetajuusto, kananmunat, persilja ja pippuri keskenään. Peitä filotaikina kostealla liinalla, jotta se ei kuivuisi. Aseta 4 levyä toistensa päälle ja levitä jokaiselle levylle hiukan öljyä.

Leikkaa taikinasta neljä noin 7 cm:n pituista palaa.

Laita 2 kukkuraista ruokalusikkaa fetajuustoseosta jokaisen palan kulmaan ja taita vinosti kolmioksi.

Aseta taikina ylösalaisin uunivuokaan ja voitele öljyllä.

- Paistoaika: 25 minuuttia
- Kannatintaso: 2

Vehnäleipä

Ainekset:

- 1000 g vehnäjauhoja
- 40 g tuorehiivaa tai 20 g kuivahiivaa
- 650 ml maitoa
- 15 g suolaa

Muu:

- Leivinpelti, joka on voideltu tai vuorattu leivinpaperilla.

Valmistustapa:

Pane jauhot ja suola isoon taikinakulhoon. Liuota hiiva haaleaan maitoon ja lisää maito jauhoihin. Vaivaa kaikki ainekset notkeaksi taikinaksi. Jauhojen laadusta riippuen taikinaan voi olla tarpeen lisätä hiukan maitoa sopivan notkeuden saavuttamiseksi.

Anna taikinan kohota kaksinkertaiseksi.

Leikkaa taikina kahteen osaan, muodosta niistä kaksi pitkää leipää ja aseta ne pellille, joka on voideltu tai peitetty leivinpaperilla.

Anna leipien kohota uudelleen kaksinkertaiseksi.

Sirottele leipien pinnalle jauhoja ennen paistamista ja leikkaa leipiin terävällä veitsellä 3 - 4 vähintään 1 cm:n syvyistä viiltoa vinosti ristiin.

- Paistoaika: 55 minuuttia
- Kannatintaso: 1
- Lisää 200 ml vettä vesilokeroon.

Maalaisleipä

Ainekset:

- 500 g vehnäjauhoja
- 250 g ruisjauhoja
- 15 g suolaa
- 1 pieni pakkaus kuivahiivaa
- 250 ml vettä
- 250 ml maitoa

Muu:

- Leivinpelti, joka on voideltu tai vuorattu leivinpaperilla.

Valmistustapa:

Sekoita vehnäjauhot, ruisjauhot, suola ja kuivahiiva suuressa kulhossa.

Sekoita vesi, maito ja suola. Lisää ne jauhojen joukkoon. Vaivaa kaikki ainekset notkeaksi taikinaksi. Anna taikinan kohota kaksinkertaiseksi.

Muodosta taikinasta pitkä leipä ja aseta se pellille, joka on voideltu tai vuorattu leivinpaperilla.

Anna leivän kohota uudelleen puolta isommaksi. Ripottele päälle hiukan jauhoja ennen leivän asettamista uuniin.

- Paistoaika: 60 minuuttia
- Kannatintaso: 1
- Lisää 300 ml vettä vesilokeroon.

Pierogi (Piiraat) (30 pientä piirasta)

Taikinan ainekset:

- 250 g spelttijauhoja
- 250 g voita
- 250 g vähärasvaista rahkaa
- suolaa

Täytteen ainekset:

- 1 pieni valkokaalinpää (400 g)
- 50 g pekonia
- 2 rkl sulatettua voita
- suolaa, pippuria ja muskottipähkinää
- 3 rkl kermaviiliä
- 2 kananmunaa

Muu:

- Leivinpaperilla suojattu uunipelti.

Valmistustapa:

Vaivaa spelttijauhot, voi, vähärasvainen rahka ja hiukan suolaa taikinaksi. Aseta taikina jääkaappiin.

Leikkaa valkokaali ohuiksi suikaleiksi. Leikkaa pekoni kuutioiksi ja paista sitä kirkastetussa voissa. Lisää kaali ja paista, kunnes kaali on pehmeää. Mausta suolalla, pippurilla ja muskottipähkinällä. Lisää kermaviili.

Hauduta, kunnes kaikki neste on haihtunut.

Keitä kananmunat, anna niiden jäähtyä ja leikkaa ne paloiksi. Sekoita munat kaaliin ja anna jäähtyä.

Kauli taikina ja leikkaa siitä halkaisijaltaan 8 cm:n kokoisia pyöreitä kappaleita.

Aseta ympyröiden keskelle pieni määrä täytettä ja taita ne kiinni. Kiinnitä reunat painamalla niitä haarukalla.

Aseta piiraat uunipellille leivinpaperin päälle, ja voitele ne munankeltuaisella.

- Paistoaika: 20 minuuttia
- Kannatintaso: 2

Pullapitko

Taikinan ainekset:

- 750 g vehnäjauhoja
- 30 g hiivaa
- 400 ml maitoa
- 10 g sokeria
- 15 g suolaa
- 1 kananmuna
- 100 g pehmeää voita

Kuorrutuksen ainekset:

- 1 munankeltuainen
- hiukan maitoa

Valmistustapa:

Siivilöi jauhot taikinakulhoon, muodosta jauhojen keskelle kuoppa. Murustele hiiva syvennykseen. Vaivaa maidon, pienen sokerimäärän ja pienen jauhomäärän kanssa reunoilta, jauhota ja anna nousta lämpimässä kunnes taikinan päälle ripoteltu jauho alkaa halkeilla.

Lisää loput sokerista, suola, kananmuna ja voi jauhojen reunalle. Vaivaa kaikki ainekset notkeaksi taikinaksi.

Jätä taikina nousemaan lämpimään paikkaan, kunnes se on noussut kaksinkertaiseksi.

Jaa taikina kolmeen samankokoiseen osaan, ja muodosta niistä pitkät taikinakappaleet. Muodosta kappaleista letti.

Peitä pitko ja anna nousta puoli tuntia. Levitä päälle munankeltuaisen ja maidon sekoitusta ja aseta uuniin.

- Paistoaika: 50 minuuttia
- Kannatintaso: 2

Padat/Paistokset

Lasagne

Jauhelihakastikkeen ainekset:

- 100 g pekonia
- 1 sipuli
- 1 porkkana
- 100 g selleriä
- 2 rkl oliiviöljyä
- 400 g jauhelihaa (naudanlihan ja porsaanlihan sekoitus)
- 100 ml lihalientä
- 1 pieni tölkki tomaattimurskaa (noin 400 g)
- oreganoa, timjamia, suolaa ja pippuria

Bechamel-kastikkeen ainekset:

- 75 g voita
- 50 g vehnäjauhoja
- 600 ml maitoa
- suolaa, pippuria ja muskottipähkinää

Muut ainekset:

- 3 rkl voita
- 250 g vihreitä lasagnelevyjä
- 50 g raastettua parmesaania
- 50 g raastettua mietoa juustoa

Valmistustapa:

Leikkaa pekonista nahka ja rustot pois terävällä veitsellä ja leikkaa pieniksi paloiksi. Kuori sipuli ja porkkana, puhdista selleri ja leikkaa vihannekset pieniksi kuutioiksi.

Kuumenna öljy paistinpannussa, aseta pekoni ja vihanneskuutiot pannuun ja ruskista koko ajan sekoittaen.

Lisää jauheliha vähitellen, murenna se ja ruskista koko ajan sekoittaen sekä lisää lihaliemi seokseen. Lisää jauhelihakastikkeeseen tomaattipyree, mausteet, suola ja pippuri ja keitä kastiketta miedolla lämmöllä noin 30 minuuttia.

Valmista sillä välin Béchamel-kastike: Sulata voi pannussa, lisää jauhot ja paista koko ajan sekoittaen, kunnes jauhot ovat kullanruskeat. Lisää maito joukkoon vähitellen sekoittaen kastiketta koko ajan. Mausta kastike suolalla, pippurilla ja muskottipähkinällä ja anna kiehua noin 10 minuuttia ilman kantta.

Voitele iso suorakaiteen muotoinen paistovuoka 1 ruokalusikallisella voita. Levitä lasagnelevyt, jauhelihakastike, Béchamel-kastike ja keskenään sekoitetut juustot vuokaan kerroksittain. Laita päällimmäiseksi Béchamel-kastikekerros ja ripottele juustoraaste sen päälle. Laita loput voista nokareina paistoksen pinnalle.

- Paistoaika: 55 minuuttia
- Kannatintaso: 1

Cannelloni

Täytteen ainekset:

- 50 g silputtua sipulia
- 30 g voita
- 350 g silputtua pinaattia
- 100 g ranskankermaa
- 200 g kuutioitua lohta

- 200 g kuutioitua kuhaa
- 150 g katkarapuja
- 150 g simpukanlihaa
- suolaa, pippuria

Bechamel-kastikkeen ainekset:

- 75 g voita
- 50 g vehnäjauhoja
- 600 ml maitoa
- suolaa, pippuria ja muskottipähkinää

Muut ainekset:

- 1 pakkaus cannelloneja
- 50 g raastettua parmesaania
- 150 g raastettua juustoa
- 40 g voita

Valmistustapa:

Aseta silputut sipulit ja voi pannuun ja paista, kunnes sipuli on läpikuultava. Lisää silputtu pinaatti ja paista kevyesti. Lisää ranskankerma, sekoita ja jätä jäähtymään.

Valmista sillä välin Béchamel-kastike: Sulata voi pannussa, lisää jauhot ja paista koko ajan sekoittaen, kunnes jauhot ovat kullanruskeat. Lisää maito joukkoon vähitellen, sekoittaen kastiketta koko ajan. Mausta kastike suolalla, pippurilla ja muskottipähkinällä ja anna kiehua noin 10 minuuttia ilman kantta.

Lisää lohi, kuha, katkaravut, simpukanliha, suola ja pippuri jäähtyneeseen pinaattiin ja sekoita.

Voitele iso suorakaiteen muotoinen paistovuoka 1 ruokalusikallisella voita.

Täytä cannellonit pinaattisekoituksella ja aseta ne uunivuokaan. Aseta Béchamel-kastiketta jokaisen rivin väliin. Laita päällimmäiseksi Béchamel-kastikekerros ja ripottele juustoraaste sen päälle. Laita loput voista nokareina paistoksen pinnalle.

- Paistoaika: 55 minuuttia
- Kannatintaso: 1

Perunapaistos

Ainekset:

- 1000 g perunoita
- 1 teelusikallinen suolaa, pippuria ja muskottipähkinää
- 2 valkosipulin kynttä
- 200 g juustoraastetta
- 200 ml maitoa
- 200 ml kermaa
- 4 rkl voita

Valmistustapa:

Kuori perunat, leikkaa ne ohuiksi viipaleiksi, kuivaa ja mausta.

Hiero valkosipulin kynttä uunivuokaan ja voitele vuoka voilla.

Levitä puolet maustetuista perunoista vuokaan ja ripottele niiden päälle osa juustoraasteesta. Levitä loput perunaviipaleet päälle ja sirottele pinnalle loput juustoraasteesta.

Murskaa toinen valkosipulinkynsi ja sekoita se maidon ja kerman kanssa. Kaada sekoitus perunoiden päälle ja levitä loput voista pieninä nokareina gratiinin päälle.

- Paistoaika: 70 minuuttia
- Kannatintaso: 1

Moussaka (10 henkilölle)

Ainekset:

- 1 sipuli, silputtu
- oliiviöljyä
- 1,5 kg jauhelihaa
- 1 tölkki tomaattimurskaa (400 g)
- 50 g juustoraastetta
- 4 tl korppujauhoja
- suolaa ja pippuria
- kanelia
- 1 kg perunoita
- 1,5 kg munakoisoja
- voita paistamiseen

Bechamel-kastikkeen ainekset:

- 75 g voita

- 50 g vehnäjauhoja
- 600 ml maitoa
- suolaa, pippuria ja muskottipähkinää

Muut ainekset:

- 150 g juustoraastetta
- 4 rkl korppujauhoja
- 50 g voita

Valmistustapa:

Kuullota silputut sipulit oliiviöljyssä, lisää jauheliha ja ruskista sekoittaen.

Lisää tomaattimurska, emmentalraaste ja korppujauhot, sekoita hyvin ja kiehauta. Mausta suolalla, pippurilla ja kanelilla ja poista pannu liedeltä.

Kuori perunat ja leikkaa ne 1 cm:n paksuisiksi viipaleiksi, pese sitten munakoisot ja leikkaa nekin 1 cm:n paksuisiksi viipaleiksi.

Kuivaa kaikki viipaleet talouspaperilla. Ruskista pannussa, käytä runsaasti voita.

Sulata voi pannussa, lisää jauhot ja paista koko ajan sekoittaen, kunnes jauhot ovat kullanruskeat. Lisää maito joukkoon vähitellen sekoittaen kastiketta koko ajan. Mausta kastike suolalla, pippurilla ja muskottipähkinällä ja anna kiehua noin 10 minuuttia ilman kantta.

Aseta perunaviipaleet voidellun uunivuoan pohjalle, ripottele juustoraastetta päälle. Aseta kerros munakoisoja perunoiden päälle. Levitä munakoisojen päälle kerros jauhelihaa. Levitä jauhelihan päälle Bechamel-kastiketta.

Levitä toinen kerros perunoita, munakoisoja ja jauhelihaa. Viimeisen kerroksen tulee olla Bechamel-kastiketta. Levitä päälle kerros juustoraastetta ja sitten korppujauhoja. Sulata voi ja kaada se moussakan päälle.

- Paistoaika: 60 minuuttia
- Kannatintaso: 1

Makaronivuoka

Ainekset:

- 1 litra vettä
- suola
- 250 g tagliatelle-pastaa
- 250 g keittokinkkua
- 20 g voita
- 1 nippu persiljaa
- 1 sipuli
- 100 g voita
- 1 kananmuna
- 250 ml maitoa
- suolaa, pippuria ja muskottipähkinää
- 50 g parmesaaniraastetta

Valmistustapa:

Kiehauta suolattu vesi. Lisää kiehuvaan veteen tagliatellet ja anna niiden kiehua noin 12 minuutin ajan. Valuta vesi pois.

Leikkaa kinkku kuutioiksi.

Kuumenna voi pannussa.

Silppua persilja, kuori ja silppua sipulit. Kuullota kumpaakin paistinpannussa.

Voitele uunivuoka voilla. Sekoita nauhamakaronit, kinkku ja kuullotettu persilja ja sipulit. Laita seos vuokaan.

Sekoita kananmunat ja maito, mausta suolalla, pippurilla ja muskottipähkinällä.Kaada seos pastan joukkoon. Levitä parmesaania vuokaan.

- Paistoaika: 45 minuuttia
- Kannatintaso: 1

Salaattisikuripaistos

Ainekset:

- 8 keskikokoista sikuria
- 8 viipaletta keittokinkkua
- 30 g voita
- 1,5 rkl vehnäjauhoja
- 150 ml kasvislientä (sikurista)
- 5 rkl maitoa
- 100 g juustoraastetta

Valmistustapa:

Leikkaa sikurit puoliksi, leikkaa pois kitkerä ydin. Pese sikurit huolella ja höyrytä niitä 15 minuutin ajan kiehuvassa vedessä.

Poista sikurinpuolikkaat vedestä, huuhtele ne kylmässä vedessä ja yhdistä puolikkaat. Kääri jokainen kappale kinkkusiivuihin ja aseta ne voideltuun uunivuokaan.

Sulata voi ja lisää jauhot. Paista kevyesti ja kaada sekaan kasvisliemi ja maito. Kiehauta.

Sekoita 50 g juustoa kastikkeeseen ja kaada se sikurin päälle. Ripottele loput juustosta päälle.

- Paistoaika: 35 minuuttia
- Kannatintaso: 1

Nautapata

Ainekset:

- 600 g naudanlihaa
- suolaa ja pippuria
- vehnäjauhoa
- 10 g voita
- 1 sipuli
- 330 ml tummaa olutta
- 2 tl fariinisokeria
- 2 tl tomaattipyreetä
- 500 ml lihalientä

Valmistustapa:

Leikkaa naudanliha kuutioiksi, mausta suolalla ja pippurilla ja ripottele päälle hieman jauhoja.

Kuumenna voi pannussa ja ruskista lihapalat. Aseta ainekset pataan.

Kuori ja silppua sipulit ja paista niitä kevyesti voissa ja aseta lopuksi lihan päälle pataan.

Sekoita tumma olut, fariinisokeri, tomaattipyree ja lihaliemi. Aseta ainekset paistinpannuun ja kiehauta. Lisää ainekset lihan päälle (lihan tulee peittyä kokonaan).

Peitä ja aseta pata laitteeseen.

- Paistoaika: 120 minuuttia
- Kannatintaso: 1

Kaalipata

Ainekset:

- 1 kaali (800 g)
- meiramia
- 1 sipuli
- öljyä paistamiseen
- 400 g jauhelihaa
- 250 g pitkäjyväistä riisiä
- suolaa, pippuria ja paprikaa
- 1 litra lihalientä
- 200 ml crème fraîche
- 100 g juustoraastetta

Valmistustapa:

Leikkaa kaali paloiksi ja leikkaa varsi pois. Sekoita suolattuun veteen meiramin kanssa.

Kuori ja silppua sipuli, paista kevyesti pienessä määrässä öljyä. Lisää jauheliha ja pitkäjyvänen riisi, paista ja mausta suolalla, pippurilla ja paprikalla. Lisää lihaliemi ja anna hautua 20 minuutin ajan, peitä pannu kannella.

Aseta kaali ja riisi-/jauhelihaseos kerroksittain uunivuokaan.

Kaada vuokaan ranskankerma ja ripottele päälle juustoraastetta.

- Paistoaika: 60 minuuttia
- Kannatintaso: 1

Lisukkeet

Välimeren vihannekset

Ainekset:

- 200 g kesäkurpitsaa
- 1 punainen paprika
- 1 vihreä paprika

- 1 keltainen paprika
- 100 g sieniä
- 2 sipulia
- 150 g kirsikkatomaatteja
- vihreitä ja mustia oliiveja

Valmistustapa:

Pese ja leikkaa vihannekset paloiksi. Kuori sipulit ja leikkaa ne suikaleiksi. Aseta vihannekset lasivuokaan. Aseta vuoka laitteeseen. Viipaloi oliivit. Mausta vihannekset kypsennyksen jälkeen suolalla, pippurilla, basilikalla ja oreganolla makusi mukaan.

- Paistoaika: 25 minuuttia
- Kannatintaso: 1
- Lisää 600 ml vettä vesilokeroon

Vihannekset

Ainekset/valmistustapa:

Sekoita seuraavia vihanneksia makusi mukaan niin, että niitä on yhteensä noin 750 g.

- kyssäkaali, kuorittu ja suikaleiksi leikattu
- porkkana, kuorittu ja viipaloitu
- kukkakaali, pesty ja osiin jaettu
- sipuli, kuorittu ja viipaloitu
- fenkoli, kuorittu ja viipaloitu
- selleri, puhdistettu ja kuutioiksi leikattu
- purjosipuli, puhdistettu ja viipaleiksi leikattu

Kypsennyksen jälkeen:

- 50 g voita
- Pippuria ja suolaa maun mukaan

Valmistustapa:

Aseta vihannekset ruostumattomaan teräsvuokaan tai lasikulhoon, jossa on rei'itetty sisäosa. Kaada päälle voisulaa kypsennyksen jälkeen ja mausta halutessasi pippurilla ja suolalla.

- Paistoaika: 35 minuuttia
- Kannatintaso: 1
- Lisää 650 ml vettä vesilokeroon

Kuoritut Tomaatit

Valmistustapa:

Leikkaa tomaattien päälle risti, aseta tomaatit höyrytysastiaan ja laita se laitteeseen. Poista tomaattien kuori kypsennyksen jälkeen.

- Paistoaika: 10 minuuttia
- Kannatintaso: 1
- Lisää 150 ml vettä vesilokeroon

Uuniperunat

Ainekset:

- 1000 g keskikokoisia perunoita

Valmistustapa:

Pese perunat ja aseta ne höyrytysastiaan.

- Paistoaika: 50 minuutin ajan.
- Kannatintaso: 1
- Lisää 800 + 200 ml vettä vesilokeroon

Keitetyt Perunat

Ainekset:

- 1000 g perunoita

Valmistustapa:

Kuori perunat ja leikkaa ne samankokoisiin neljänneksiin. Aseta perunat höyrytysastiaan ja mausta suolalla.

- Paistoaika: 40 minuutin ajan.
- Kannatintaso: 1
- Lisää 800 ml vettä vesilokeroon

Suolaiset Pyörykät

Ainekset/valmistustapa:

- 300 g pehmeitä suolarinkilöitä
- 200 ml maitoa
- 3 kananmunaa
- 2 nippua persiljaa, silputtu
- 2 sipulia, pieniin kuutioihin leikattu
- 10 g voita
- suolaa, pippuria, muskottipähkinää

Valmistustapa:

Lämmitä maito. Leikkaa rinkelit sentin kokoisiksi paloiksi, kaada päälle kuumennettu maito ja anna turvota noin 5 minuutin ajan. Vatkaa kananmunat ja lisää ne rinkeliseokseen. Kypsennä sipuleita kevyesti voissa, kunnes ne ovat läpikuultavat. Lisää persilja sipulien sekaan. Anna jäähtyä hetki ja lisää rinkeliseoksen joukkoon. Mausta ja sekoita kaikki ainekset varoen. Muodosta sekoituksesta noin 6 pyörykkää ja aseta ne matalaan höyrytysastiaan.

- Paistoaika: 35 minuuttia
- Kannatintaso: 1
- Lisää 650 ml vettä vesilokeroon

Riisi vihanneksilla

Ainekset:

- 200 g pitkäjyväistä riisiä
- 50 g villiriisiä
- suolaa ja pippuria
- 1 pieni punainen paprika
- 400 ml lientä

Kypsennyksen jälkeen:

- 1 pieni tölkki maissia (150 g)

Valmistustapa:

Aseta pitkäjyväinen riisi, villiriisi, suola, pippuri, kasvisliemi ja vesi kulhoon puoli tuntia ennen kypsennystä. Valmistele paprika, leikkaa pieniin kuutioihin ja lisää riisiin. Keitä.

- Paistoaika: 40
- Kannatintaso: 1
- Lisää 800 ml vettä vesilokeroon

Kypsennyksen jälkeen: Valuta maissi ja lisää keitettyyn riisiin.

Uunimunakas

Ainekset:

- 3 kananmunaa
- 100 ml maitoa
- 50 ml kermaa
- suolaa, pippuria, muskottipähkinää
- hienonnettua persiljaa

Valmistustapa:

Sekoita kananmunat, maito ja kerma hyvin. Älä vatkaa. Mausta ja lisää silputtu persilja. Kaada voideltuihin lasi- tai posliinivuokiin.

- Paistoaika: 25 minuuttia
- Kannatintaso: 1
- Lisää 400 ml vettä vesilokeroon

Kypsennyksen jälkeen: poista munakkaat vuoista ja leikkaa ne pieniin kuutioihin tai vinoneliöihin.

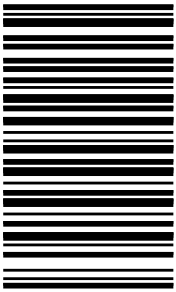
Puolivalmisteet

Laitteessa on automaattisia toimintoja seuraaville ruokalajeille. Lämpötila ja aika ovat esimääritettyjä.

Ruoka	Kannatintaso
Pizza, pakaste	1
Pizza American, pakaste	1
Pizza, kylmä	1

Ruoka	Kannatintaso
Pizzapalat, pakaste	1
Ranskalaiset Perunat	2
Lohkoperunat/Kroketit	2
Röstiperunat	2
Leipä/Sämpylät	1
Leipä/Sämpylät, pakaste	2
Omenarulla, pakaste	2
Kalafilee, pakaste	2
Kanan Siipipalat	2
Lasagne/Cannelloni, pakaste	2

867344619-B-242018



CE

© Inter IKEA Systems B.V. 2018

21552

AA-2085783-2